



Gastgeberin
**Blanca
Imboden**
Schriftstellerin

Schriftstellerin Blanca Imboden (52) liebt

«**HÄRDÖPFELTORTE**» – «Ich esse sehr gerne Kartoffeln, und ganz besonders, wenn meine 87-jährige Mutter aus ihnen zusammen mit viel Alpkäse, einem Ei und einem Apfel sowie etwas Milch und Mehl ihre Händöpfeltorte macht. Ich könnte Tonnen von diesem Mix aus salzig und leicht süss essen! Als ich meine sechs Geschwister nach unserem Familienrezept fragte, kam es zu engagierten Diskussionen, da alle eigene Variationen kreiert haben. Sie dürfen also ruhig nach Ihrem Gusto experimentieren!»

Der neue Roman der Schwyzerin, die einst Berufsmusikerin in Tanzbands war und 2013 mit «Wandern ist doof» einen Bestseller landete, heisst «Matterhörner».

HÄRDÖPFELTORTE

Zutaten für 4 Personen

- ⇒ 600 Gramm Alpkäse
- ⇒ 2 kg mehlig Kartoffeln
- ⇒ 1 Ei
- ⇒ 1 EL Mehl/2 TL Zucker/2 TL Salz/50 Gramm Butter
- ⇒ 1-2 dl Milch
- ⇒ 1 Apfel

Die Kartoffeln kochen, schälen, durchs Passiersieb drücken. Mehl, Ei, Zucker und Salz beifügen. Etwas Butter dazugeben. Milch dazugiessen. Die Kartoffelmasse darf nicht zu trocken werden, soll sich ähnlich anfühlen wie Kartoffelstock. Sonst noch etwas Milch nachgiessen.

Alles gut durchkneten und in eine eingefettete Form geben. (Nicht zu hoch einfüllen. Lieber zwei Formen nehmen.) Mit dünnen Käsescheiben reichlich ziegelförmig belegen. Schmalgeschnittene Apfelschnitze dazwischen stecken. Butterflocken darüber geben.

In den Backofen. 90 Minuten bei 150-200 Grad. In der ersten Stunde eine Alufolie über den Käse legen. Am Schluss braun, aber nicht hart werden lassen.

Dazu gibt es bei uns Schwarztee.