



Bilder (v.l.n.r.)

1. Zutaten für die Steinpilzmasse in der Pfanne
2. Salzkräcker
3. Eine Lage Cräcker, eine Lage Steinpilzmasse
4. Die erste und letzte Lage sind Cräcker
5. Der fertige "Kuchen", vom Backpapier befreit
6. Steinpilzmasse in Formen
7. Dito, aus diesen befreit
8. Dito, zu Dreiecken geschnitten

## Steinpilz-Schichtkuchen

### Zutaten:

- 300 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 mittelkleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 halbe Zehe Knoblauch, fein gehackt
- 3 gehäufte Eßl. Steinpilzschrot
- 1 Tasse (ca 200 ml) Wasser
- 1 Packung Salzkekse (z.B. von TUC)

### Zubereitung:

Pilzschrot, Wasser, Salz und die Hälfte

der Butter in eine Pfanne geben. Alles unter Rühren solange kochen, bis das Wasser verdunstet ist und die Masse brät. Zwiebel zugeben und auch diese braten. Dann die fein gewürfelte Knoblauchzehe zugeben und diese nur noch kurz mit erhitzen. In die allmählich erkaltende Masse die restliche Butter mit dem Schneebesen einrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist.

Zur Seite stellen (aber zwischenzeitlich



Damit die Pilze nicht flüchten können...: Aus vier lose hingelegeten Barrieren (Brettern, Steinen etc.) wird ein "Gehege" gebaut, essen Innenmaß der Größe von vier nebeneinander gelegten Salzkräckern entspricht. Auch die beiden Lagen Backpapier (eine schmale längs und eine breite quer) werden entsprechend zugeschnitten, die Enden hochgeklappt wie im Bild zu sehen. Mit auf dem Bild sind auch die Zutaten für das pilzige Gebäck: Salzkekse, Butter, eine fein gewürfelte Zwiebel und das Glas mit dem grob geschroteten Trockenpilzen.



immer wieder umrühren, damit sich nichts absetzen kann) und währenddessen Folgendes tun:

Aus vier Holzklötzen einen "Käfig" in der Größe von vier quer nebeneinander liegenden Keksen bauen und diesen längs und quer mit exakt zugeschnittenem Backpapier auslegen (Bild). Darauf eine Lage Kekse auslegen. Eine Portion Pilzmasse (ca. 1 gut gehäufter Esslöffel) darüber gleichmäßig verteilen und dann die nächste Lage Kekse drauflegen.

So weiter verfahren, bis die Pilzmasse aufgebraucht ist und die obere Lage mit Keksen abschließt. Die Enden des Backpapiers rundum darüberklappen. Den Kuchen ohne ihn zu bewegen in ca. zwei bis drei Stunden erhärten lassen, dann den undekorativen Zwinger entfernen. Den Kuchen mit dem Backpapier vorsichtig in Alufolie einhüllen. Einen weiteren Tag im Kühlschrank ruhen lassen, damit die Cracker etwas weich werden und nicht mehr so bröselig sind. Anschließend den Kuchen von seinen Umhüllungen befreien und in 0,5 - 0,8 cm breite Scheiben schneiden (die erste Scheibe kriegt der Hund oder die kurz-sichtige Omma).

Zum Schneiden des Kuchens hat sich ein Messer mit breiter, schwerer Klinge und gerader Schneide wesentlich besser bewährt als ein Messer mit Wellenschliff oder gar ein Elektromesser.



### Tip

Die Steinpilzmasse kann auch auf andere Weise zu "Konfekt" verarbeitet werden: Indem man sie in geeignete, flexible (!) Formen füllt (z.B. leere Pralinschachteln) und sie danach durch leichtes Verwinden aus diesen Formen befreit. Das geht am besten, wenn man die Formen vorher mit kaltem Wasser ausspült.

