

## Salzekuchen

Rezept von Sybille Krick, Bio-Bäuerin aus Kirtorf im Vogelsberg

(Zubereitungsdauer ca. eine Stunde)

### **Zutaten für ein Blech:**

500-750 g Brotteig (vom Bäcker oder mit Sauerteigpulver anrühren)

### **Für die Kartoffelmasse**

500- 750g Kartoffeln (kochen, pellen und durch eine Mühle oder Kartoffelpresse geben)

500 g Quark

1 Becher saure Sahne

½ Becher süße Sahne

½ Tasse Öl

1 Zwiebel (in Würfelchen)

½ kleine Stange Lauch (feine Ringe)

3-4 Eier

Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran (nach Geschmack)

### **Zubereitung:**

Brotteig auf einem Backblech ausrollen. Alle Zutaten für die Kartoffelmasse gut verrühren und auf den Brotteig geben. Mit Speckwürfeln (Menge nach Geschmack) belegen.

30 Minuten bei 200 Grad Ober/- Unterhitze goldgelb backen.