



Salzekuchen

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Der hessische “ Äppelwoi - Klassiker“, beliebt wie eh und je

Zutaten

- Zutaten für 1 Haushaltsblech:
- 750 g Brotteig /Sauerteig, beim Bäcker vorherbestellten
- 500 g gegarte Pellkartoffeln, durchgepresst
- 250 g Speisequark
- 250 g junge Lauchzwiebeln, gewürfelt
- 150 g durchwachsener Speck , gewürfelt
- 1 Bund Petersilie
- Etwas Pflanzenöl
- 1 ganzes Ei,
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas gemahlener Kümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Den Brotteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf dem gefetteten Haushaltsblech, (Leicht mit Mehl bestäubt) auslegen, seitlich etwas andrücken.

Schritt2

Den gewürfelten Speck in etwas Pflanzenöl anbraten und die Lauchzwiebeln zeitversetzt zufügen.

Schritt3

Mit dem Bratfett zu den durch gepressten Kartoffeln geben und mit dem Ei und dem Quark vermengen.

Schritt4

Salzen und mit etwas gemahlenem Kümmel herzhaft würzen.

Schritt5

Die Kartoffelmasse gleichmäßig auf dem Brotteig verteilen, glatt streichen.

Schritt6

Bei 220 ° C für 35 - 40 min., auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben und goldbraun überkrusten.

Schritt7

Noch heiß zu Tisch geben, dazu ein Glas Äppelwoi, Bier oder eine Tasse Kaffee reichen.

Rezeptart: Hessisch **Tags:** beliebt wie eh und je, einfach, rustikal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salzekuchen/>