



Hessischer Schmandkuchen

ZUTATEN

500 g Landbrot-Backmischung alternativ auch ein Vollkorn Pizzateig
500 g Kartoffeln, festkochend
500 g Schmand
500 g Magerquark
2 Eier (Größe M)
150 g Bacon, gewürfelt
10 g Mohn, gemahlen

ZUBEREITUNG

Brotbackmischung nach Anleitung zubereiten. Den Teig abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sie benötigen eine Kartoffelpresse.

Kartoffeln schälen und in Wasser zum Kochen bringen. 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, in ein Sieb abgießen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Schmand, Quark und Eier vermischen und unterrühren. Baconwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Brotteig darauf ausrollen. Die Kartoffel-Quark-Masse aufstreichen, mit Mohn bestreuen und die Speckwürfel darauf verteilen.

30 bis 40 Minuten auf mittlerer Einschubleiste backen, bis der Teigrand schön gebräunt ist.

Vollkorn Pizzateig:

300 g Vollkornmehl, 1 Btl. Trocken Hefe oder ½ Würfel Hefe, 200 ml lauwarmes Wasser, Salz, 1 Essl. Olivenöl.