

Typ: Fleisch

Quelle: Birgit Lippert

Bemerkungen:

Zutaten: Zutat Teig:
500 g Brotteig vom Bäcker (oder Backmischung)

Zutaten Belag:
1 Kilo Kartoffeln, gekocht und gemahlen
ca. 500 g Quark
2 Eier
1 Zwiebel, gewürfelt, evtl. geschmort
1 B. Rahm
Salz
ca. ½ Tasse Öl
evtl. Petersilie

Zutaten Schmerschl (Belag vom Belag):
1 B. Rahm
1 Eigelb

Zutaten für ganz obendrauf:
In Würfel geschnittenen Speck oder Dörrfleisch auf dem Schmerschl verteilen.

Rezept: Teig: auf einem Backblech ausrollen

Belag: Die Zutaten für den Belag zu einer einheitlichen, lockeren Masse verrühren und gleichmäßig auf den Brotteig streichen. Sollte die Masse zu fest sein, noch etwas Quark unterrühren.

Schmerschl: Eigelb und Rahm verrühren und auf die Kartoffelmasse streichen.

Ganz obendrauf: In Würfel geschnittenen Speck oder Dörrfleisch auf dem Schmerschl verteilen.

Im Elektroherd bei 220 °C ca. 45 Minuten backen.
Gutes Gelingen und guten Appetit!