

## **Hessischer Salzekuchen**

von Daniel Meyer aus Münster

### **Zutaten für eine Kuchenform (Durchmesser 26 cm) – für ein Backblech Mengen verdoppeln**

ein halbes Päckchen Trockenhefe

40 g Sauerteig

175 ml lauwarmes Wasser oder helles Bier

150 g Weizenvollkornmehl

100 g Roggenvollkornmehl

750 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

250 g Zwiebeln

125 g Speck

5 Eier

100 ml Sonnenblumenöl

250 g Magerquark

etwa ein TL Kümmel

Nach Bedarf: Pfeffer, Salz, Petersilie oder Schnittlauch

### **Zubereitung:**

Zuerst den Brotteig herstellen: Dazu Trockenhefe und Sauerteig in lauwarmem Wasser auflösen (wahlweise stattdessen Bier verwenden). Anschließend das Ganze mit Weizenvollkorn- und Roggenmehl vermischen. Nun den Teig gut kneten und abgedeckt an einem warmen Ort mindestens eine Stunde lang gehen lassen.

Die Kartoffeln schälen, kochen, ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken – dann weiter abkühlen lassen und salzen. Die Zwiebeln klein würfeln und glasig dünsten, den Speck zusammen mit den Zwiebeln in der Pfanne auslassen. Zwiebeln und Speck müssen auskühlen.

Jetzt die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig ausrollen und in die Form geben (Kuchenform oder Backblech).

Quark mit Öl und Eiern verrühren, mit Pfeffer, Salz und Kümmel würzen. Wenn Kartoffeln, Speck und Zwiebeln ausreichend abgekühlt sind, alles vermischen und die Quark-Öl-Ei-Masse dazugeben. Das Ganze vorsichtig verrühren. Nach Geschmack Petersilie oder Schnittlauch dazugeben.

Den Teig in der Form (oder auf dem Blech) mit der Gabel einstechen und die Kartoffel-Füllung darauf verteilen. Bei 220 Grad Ober/Unterhitze etwa 45 Minuten backen.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**