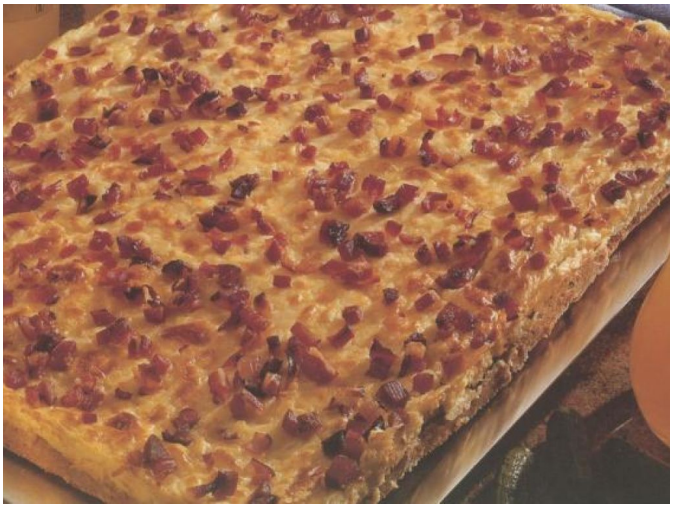
# Hessischer Schmierkuchen

von www.VEMMiNA.com

## Zutaten:

500 g Kartoffeln
500 g Schmand
2 Ei(er)
etwas Mehl
Salz
Zwiebeln
Speck, Bauchfleisch oder Mettwurst
Teig (Brotteig vom Bäcker oder Backmischung)
500 g Quark (Magerquark)



**Backzeit:** 25min
**Temperatur:** 200°C

## Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen und dann Püree daraus machen, den Quark, Schmand, Eier, Mehl und Salz darunter mischen. Hab es mit dem Mixer schön glatt gerührt.
Den Brotteig (500g) wie auf der Packung beschrieben zubereiten. Nachdem er aufgegangen ist, zwischen zwei *Dauerbackunteragen* ausrollen. Die Kartoffelquarkmasse auf den Brotteig streichen und mit Zwiebelringen bestreuen.
Speck oder Bauchfleisch in einer Pfanne etwas auslassen und die Würfel auf der Masse verteilen.
Das Ganze kommt jetzt in den auf 200° vorgeheizten Backofen und wird ca. 30 Min. gebacken. Bis er halt etwas braun wird. Pflicht in Hessen ist natürlich der Kaffee, der dazu getrunken wird.