

Rezept für den Lohkuchen

(andernorts in Oberhessen Schmandkuchen, hessische Pizza, Schmierkuchen oder Kartoffelplatz genannt. Der "Loh"kuchen wurde in den Backhäusern in der Lohe gebacken)

Man nehme:

Für den Teig:

Ca. 500 g Bauernbrotmehl
und fertige daraus einen
Teig nach Anweisung für ein
Backblech und walze es
darauf aus.



Für den Belag:

Ca 1000 g weich gekochte Kartoffeln, die man fein durchdrückt (keine Brocken mehr)
1 Tasse Öl
2 Eier
2 Esslöffel Mehl
250 g Quark
250 ml saure Sahne (Schmand)
Milch oder Buttermilch
Pfeffer, Salz, Muskat, Maggi, Majoran, Kümmel
In den Teig reibt man eine Zwiebel und eine Zehe Knoblauch.

Den Teig, der nicht zu flüssig sein darf, streicht man auf den Brotteig.

Darauf kommen ca. 250 g gewürfelter Speck oder Dörrfleisch und ca. 4-5 fein gewürfelte Zwiebeln.

Auch kann man nicht gemahlene Mohn draufstreuen.

Das Ganze wird bei starker Oberhitze ca. 30-45 Minuten gebacken, bis der Speck knusprig und die Masse bräunlich ist.