

„Molschder Lyonerkuchen“

Für den **Teig**: Grundrezept „Quark-Öl-Teig“:

Zutaten:

200g Magerquark

1 Prise Salz

6 El Milch / 100 ml

8 El Öl / 125 ml

1-2 Eier

1 P. Backpulver

400g Mehl

Zubereitung Teig:

Quark mit Salz, Milch, Öl und Eiern verrühren.

Die Hälfte des mit Backpulver vermischten Mehls mit dem Knethaken der Küchenmaschine darunter kneten.

Teig auf Küchenbrett geben und mit den Händen die andere Hälfte des Mehls unterkneten.

„Belag“-Zutaten:

3 ganze Eier

¼ l ~~Milch~~ Sahne

½ Ring Fleischwurst

50g Dörrfleisch

½ große Zwiebel

2 Nelken Knoblauch

50g Schweizer Käse in Scheiben oder in Würfel (Kann auch mehr sein)

Salz

Pfeffer

Muskat

Dillspitzen

Petersilie

Speisestärke

Zubereitung:

Backblech mit Teig auslegen.

Speck- und Zwiebelwürfen angehen lassen, 2/3 des in Würfel geschnittenen Ringel Wurst dazugeben, 1 Minute mitrösten lassen, das ausgetretene Fett abgießen, das Ganze auf den Boden geben. Eier, Sahne, Speisestärke und Gewürze verrühren, die Hälfte auf Speck und Wurst gießen, 4-5 Scheiben Schweizer Käse darauflegen, die Restteigmasse darauf. Das Drittel der Wurst enthäuten, in Scheiben schneiden und obenauf legen.

15-20 Minuten bei 220° backen.