

Schwäbischer Salzkuchen nach Mathildes Art

Zutaten:

Boden:

250 g Mehl

100 g Butter, etwas Salz

Ein ½ Päckchen Hefe, 1/8 ltr. Lauwarmes Wasser

Fülle:

¼ ltr. Sauren Rahm., ca. 100 g Quark

2 Eier, Salz, Kümmel, 1 EL Mel

Zum Bestreuen:

Butter und Schnittlauch

Für den Boden einen leichten, weichen Hefeteig bereiten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Für die Fülle die genannten Zutaten vermengen und auf dem Hefeteig verteilen.
Butterflocken und den Schnittlauch obenauf verteilen.

Bei 200 Grad auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen.