



17. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

## Wittgensteiner Bauernpizza (1 Blech)

### Quark-Öl-Teig:

150 g Magerquark, 1 Ei, 6 EL Milch, 9 EL Öl,  $\frac{1}{4}$  TL Salz  
ca. 350 g Mehl,  $3\frac{1}{2}$  TL Backpulver

### Belag:

150 - 200 g geräuchertes, durchwachsenes Bauchfleisch  
4 Zwiebeln, etwas Öl, 200 - 250 g Schinkenspeck  
2 - 3 Mettwurstchen, 3 Fleischwurstchen  
1 Becher Schmand,  $\frac{1}{2}$  Becher saure Sahne,  $\frac{1}{2}$  Becher Schlagsahne  
3 Eier,  $1\frac{1}{2}$  gehäufte EL Speisestärke  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie, fein geschnitten  
 $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  Bund Schnittlauch, fein geschnitten  
Pfeffer, Cayennepfeffer, 1 Pr. Zucker, etwas Muskat  
etwas Salz (dabei daran denken, dass der Schinken bereits salzig ist)

Teig aus den angegebenen Zutaten zubereiten und kräftig durchkneten.

Ein Backblech einfetten und den Teig darauf gleichmäßig ausrollen.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Durchwachsenes fein würfeln und in etwas Öl glasig anbraten. 3 Zwiebeln schälen, würfeln und mit zum Durchwachsenen geben und ebenfalls glasig werden lassen.

Die Masse gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen.

Schinkenspeck würfeln. Die Wurstchen längs vierteln und in feine Scheiben schneiden.

Die restliche Zwiebel schälen, längs vierteln und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.

Diese Zutaten ebenfalls gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen.

Schmand und saure Sahne gut schaumig rühren, Eier dazugeben und ebenfalls schaumig rühren. Schnittlauch verlesen und in feine Röllchen schneiden, Petersilie waschen und fein schneiden. Alles zur Schmandmischung geben.

Die Sahnemischung gleichmäßig über die übrigen Zutaten verteilen.

Bei der angegebenen Temperatur ca. 35 - 45 Min. backen.