

Kartoffelfladen

Pikantes Quark-Öl-Teig-Gebäck mit verschiedenen Belägen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Belag:

700 g kleine, festkochende Kartoffeln

2 rote Zwiebeln

1 Ei (der Größe M)

½ TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Quark-Öl-Teig:

300 g kleine, festkochende Kartoffeln

Salz

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

125 g Speisequark (Magerstufe)

100 ml Milch

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

1 Vorbereiten:

Kartoffeln für den Teig schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen. Noch heiß stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken und erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

2 Belag:

Kartoffeln schälen, fein reiben und auf einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln abziehen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten für den Belag in einer Schüssel mischen.



③ Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch, Öl, 1/2 gestr. TL Salz und Pfeffer zugeben und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Gestampfte Kartoffeln zuletzt unterkneten. Teig mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und in 12 gleich große Portionen teilen. Jedes Teigstück zu einem etwa 20 cm langen Fladen ausrollen und auf das Backblech legen. Gut einen EL Belag auf jedem Fladen verteilen und verstreichen. Die Fladen backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 13 Minuten

Die Fladen am besten heiß mit Crème fraîche Kräuter servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie Räucherlachs oder Schnippelschinken zu den Fladen und bestreuen Sie diese mit Petersilie.
- Für den Teig können Sie auch gekochte Kartoffeln vom Vortag nehmen.

