

Zwibbelsploutz mit Brotteig

Für Ploutz braucht man Brotteig,
den man beim Bäcker kaufen kann
(1 bis 1 1/2 Pfund für ein Backblech),
oder selbst zubereitet:

Brotteig Zutaten:

1 Pfund Roggenmehl
1 Teelöffel Salz
1/4 Ltr. lauwarmes Wasser
1/4 Würfel Hefe

Alle Zutaten mischen, den Teig gehen
lassen und auf einem gefetteten
Backblech ausrollen. Auf diesem Teig
kommen dann die Zutaten.

Belag Zutaten:

200 gr. Speck
2 Pfund Zwiebeln
2 Esslöffel saure Sahne
2 Eier
Salz
3 Teelöffel Kümmel (je nach Belieben)
(Weckmehl)

Speck und die in Scheiben geschnittenen
Zwiebeln zusammen in einem Topf glasig
werden lassen, vom Herd nehmen und
die übrigen Zutaten unterheben.
Die Masse darf nicht zu flüssig sein -
ggf. mit etwas Weckmehl andicken.
Anschl. die Zwiebelmasse auf dem
ausgerollten Brotteig verstreichen und
den Ploutz bei 260 Grad 40-50 Minuten
im Backofen goldgelb backen.