

Angeschbeacher Bloads

(1 Blech)

Boden:

- Entweder ca. 650 Gramm **Sauerteig** vom Bäcker oder
- **Hefeteig**: 400 Gramm Mehl, etwas Salz, 1/2 bis 1 Würfel Hefe, etwas Milch und Öl.

Zutaten Belag für gelben Bloads:

- 6 große gekochte Kartoffeln (1 voller großer Teller)
- 200 Gramm Zwiebeln
- 1 Ei
- 250 Gramm Quark
- 4 flache Teelöffel Salz
- Prise Pfeffer
- 125 Gramm Margarine in 2 Esslöffel Milch warm machen

Zubereitung:

- Kartoffeln mit dem Wolf oder Spätzlepresse (große Löcher) durchdrücken.
- Zwiebeln mit Mixer zerkleinern.
- Komplette Zutaten verrühren.
- Masse auf Brotteig geben.
- Mit Öl oder flüssiger Margarine bepinseln.
- Circa 40 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Grüner Bloads:

Dem Belag noch reichlich Petersilie und Schnittlauch hinzugeben.

Antivegetarischer Bloads:

Den Belag noch mit reichlich Speck vermischen.