

Gerda's Zaubereien oder der kleine Apero

Ofenplent Spezialität im Alto Adige Südtirol I

8 – 10 Personen

1 kg Mehl
6 Eier
500g Magerquark
Pro Person 60g Speckwürfeli

Mineralwasser nach Bedarf
Chili zu würzen und wenig Salz

Ausser Speck alles zu einem festen Teig verarbeiten, dann erst Speckwürfeli darunterziehen und ½ Stunden zugedeckt stehen lassen.

Backofen vorheizen mit sehr gut eingöltem Blech. Blech im Ofen ganz hiess werden lassen, dann erst den Teig darauf geben und glattstreichen.

Bei 160 Grad mit Umluft oder 180 Grad normal ca. 50 Minuten backen.

Wenn am Boden eine schöne Kruste ist und oben alles schön braun je nach Gusto.

Ein paar frische Kräuter zum garnieren und dann ist der Ofenplent fertig.

Dazu passt Salat und kräftiger Rotwein! So liebt es die Gerda!

Viel Spass und en Guete...