

## Platz und Zwiebelplatz

### Zutaten für 4 Personen

Die Mengenangaben sind jeweils für 1 Backblech. Wenn Sie wie ich eine kleinere Portion backen möchten, nehmen Sie eine eckige Springform und verwenden die in der zweiten Spalte der Tabelle angegebenen Mengen.

### Für den Teig:

Bei der Bäckerei Volkmann in Fernwald-Steinbach gibt es die tolle Möglichkeit, frischen Roggenteig für Platz vorzubestellen. Man benötigt 750 g für ein Backblech, das kostet etwa 3 Euro. Der Teig wird in einem Kunststoffeimer geliefert. Bis zum Verarbeiten muss er im Kühlschrank gelagert werden.

Alternativ kann man den Teig auch selbst aus einer Brotbackmischung herstellen. Dazu nimmt man 375 g Backmischung für Roggenmischbrot (mit einem möglichst hohen Roggenanteil, z. B. Landbrot mit einem Roggenanteil von 47%)

Back- bzw. Herdblech:	Eckige Springform:
Für den Belag:	Für den Belag:
500 g Schichtkäse (Matte, Quark)	350 g Schichtkäse (Matte, Quark)
500 g geriebene Kartoffeln, die am Vortag als Pellkartoffeln gekocht wurden	350 g geriebene Kartoffeln, die am Vortag als Pellkartoffeln gekocht wurden
1 großer Becher Saure Sahne	1 1 kleiner Becher Saure Sahne
2 Eier	2 Eier
100 ml Öl	70 ml Öl
1-2 gestr. TL Salz	1 gestr. TL Salz
Für den Aufstrich auf den Belag:	Für den Aufstrich auf den Belag:
1 Ei	1 Ei
1 kleiner Becher Saure Sahne	1 kleiner Becher Saure Sahne
etwas Öl	etwas Öl
Zum Aufstreuen auf den Aufstrich:	Zum Aufstreuen auf den Aufstrich:
2 EL Mohn	2 EL Mohn
oder	oder
gewürfeltes, ausgelassenes Dörrfleisch	gewürfeltes, ausgelassenes Dörrfleisch

### Zubereitung:

- Den **gekauften** Teig rollen Sie direkt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ca. 5 mm dick aus und lassen ihn mindestens eine Stunde gehen
- Reiben Sie in dieser Zeit die Kartoffeln (mit dem groben unteren Teil der weißen Reibe)
- Den **eigenen** Teig können Sie wie folgt herstellen:
- Geben Sie das Mehl und die passende Menge Wasser in den Thermomix und lassen sie ihn 5 Minuten mit dem Teigprogramm kneten
- Nehmen Sie den Teig und füllen Sie ihn in eine Schüssel
- Lassen Sie den Teig 45 Minuten abgedeckt gehen
- Reiben Sie in dieser Zeit die Kartoffeln (mit dem groben unteren Teil der weißen Reibe)

### Gilt für beide Teige:

- Nehmen Sie den Teig und rollen Sie ihn auf einem mit Backpapier belegten Backblech ca. 5 mm dick aus
- Lassen Sie den Teig auf dem Blech nochmals 10 Minuten gehen
- Schieben Sie ein tiefes Backblech unten in den Backofen und füllen Sie 1/2 Liter warmes Wasser hinein
- Heizen Sie den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze oder 190° Heißluft vor
- Mischen Sie den Belag und streichen Sie ihn sehr gleichmäßig mit einer Tortenschaufel auf den ausgerollten Teig
- Mischen Sie auch den Aufstrich für den Belag und verteilen Sie auch ihn mit einer Tortenschaufel auf dem Teig

- Streuen Sie den Mohn mit der Hand oder mit Hilfe eines Siebes auf
- Schieben Sie das Blech mit dem Platz auf eine mittlere Schiene des Backofens und backen Sie es ca. 30 Minuten (Die Ränder dürfen nicht schwarz werden!).

Auf den Platz wird bei Bedarf Zucker gestreut. Dazu gibt es schwarzen Kaffee.

**Alternative: Zwiebelplatz:**

- Bereiten Sie den Teig wie oben beschrieben, allerdings ohne Belag, zu
- Schälen Sie ca. 1.500 g Zwiebeln für 1 Kuchenblech und zerkleinern Sie diese
- Dünsten Sie die Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Öl an, fügen dann etwas Wasser und legen den Deckel auf
- Lassen Sie das Ganze kurz ziehen, schmecken Sie es mit Salz ab und geben Sie die Zwiebeln dann auf das Blech
- Machen Sie den Aufstrich wie auf dem obigen Rezept angegeben und gießen Sie ihn darüber

Guten Appetit!