

# Glücksploatz

## Teig für 1 Blech:

300 g Mehl  
20 g Hefe (1/2 Würfel)  
30 g Butter  
1/8 Ltr. warme Milch  
1 Teel. Salz  
1 Ei

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten, auf einem gefetteten Backblech ausrollen und gehen lassen.

## Für den Belag:

1 kg Zwiebel  
300g Schinkenwürfel  
250 g Schmand  
2 Eier  
1 Teel. Salz  
etwas Pfeffer  
50 g jungen Giersch  
  
50 g jungen Giersch

Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit den Schinkenwürfel in etwas Öl glasig dünsten. Giersch waschen, abtropfen, schneiden. Alle Zutaten vermengen und unter die Zwiebelmasse geben.

Anschließend die Masse auf dem Teig verteilen, bei 175 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten backen.

Giersch, waschen, abtrocknen, schneiden, mit etwas Salz würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl kurz anrösten.

Danach auf dem fertig gebackenen Ploatz verteilen.

Als Teigunterlage kann auch ein Brotteig (evtl.beim Bäcker bestellen) verwendet werden.

Als Alternative zum Giersch kann auch junger Spinat verwendet werden.

Guten Appetit !

