1. **Rezept für den Lohkuchen**Für den Teig:  
   Ca. 500 g Bauernbrotmehl und fertige daraus einen Teig nach Anweisung für ein Herd-Backblech und walze es darauf aus.  
     
   Für den Belag:  
   Ca 800 g weich gekochte Kartoffeln, die man fein durchdrückt (keine Brocken mehr)  
   1 Tasse Öl  
   2 Eier  
   2 Esslöffel Mehl  
   250 g Quark  
   250 ml saure Sahne (Schmand)  
   Milch oder Buttermilch  
   Pfeffer, Salz, Muskat, Maggi, Majoran, Kümmel  
   In den Teig reibt man eine Zwiebel und eine Zehe Knoblauch.  
     
   Den Teig, der nicht zu flüssig sein darf, streicht man auf den Brotteig.  
     
   Darauf kommen ca. 200 g gewürfelter Speck und 200 g Dörrfleisch (oder Bacon) und ca. 4-5 fein gewürfelte Zwiebeln.  
   Auch kann man ungemahlenen Mohn draufstreuen.  
   Das Ganze wird bei starker Oberhitze ca. 30-45 Minuten gebacken, bis der Speck knusprig und die Masse bräunlich sind.
2. **Rezept für den hessischen Zwiebelkuchen  
   (kein Ciche Lorraine)**Für den Teig:  
   Ca. 500 g Bauernbrotmehl und fertige daraus einen Teig nach Anweisung für ein Herd-Backblech und walze es darauf aus.  
     
   Für den Belag:  
   1 kg Zwiebeln  
   1-3 Zehen Knoblauch zerdrückt  
   50 g Butter  
   50 g Schmalz  
   200 g klein gewürfelten mageren Speck (Dörrfleisch)  
   3 Eier  
   1/4 l saure Sahne oder Schmand  
   100 g Speisequark  
   100 g Mehl  
   etwas Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran,   
     
   Die Zwiebeln klein würfeln und in Butter und Schmalz glasig dünsten. Speck hinzufügen, leicht anbraten und vom Herd nehmen. Eier, Sahne und Quark glattrühren, das Mehl darunter rühren und mit den Zwiebeln vermengen, Gewürze zugeben. Auf den Teig streichen.  
   Im vorgeheizten Herd bei 200° 35-40 Minuten backen.