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.