

## **Petras Lauchtorte**

### **Zutaten für den Teig:**

9-10 EL	Mehl (vielleicht sind die russischen Esslöffel größer, ich habe immer mehr Mehl hinzugefügt, damit der Teig nicht zu weich ist)
100 g	weiche Margarine
2	Eier
75 g	Majonäse
75 g	Milch
2 TL	Backpulver

### **Zutaten für den Belag:**

800 g	Porree
100 g	Knacker
3	Eier
1 EL	Öl
200 g	Schlagsahne
100 g	geriebener Käse

### **Experimentiervorschrift:**

Milch und Majonäse verrühren, Eier, Margarine und Mehl sowie Backpulver darunter kneten. Den Teig in die Springform geben.

Die Knacker klein schneiden und im Öl anbraten, dann den Porree etwa 10 Minuten dünsten. Ohne Flüssigkeit auf den Boden geben, dann die Eier mit Schlagsahne und dem Käse verrühren und über die Porreemasse geben.

35 Minuten bei 200° C backen.