Kuchen mit Würstchen

Sosisli Kek

2 Würstchen
2 Eier
1 Teeglas geriebener Weisskäse
1 Glas Joghurt
1 Teeglas Öl
2 Gläser Mehl
1 mittel grosse Kartoffel
1 Spitzpaprika
1 TL Schwarzkümmel
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 Pkg Backpulver

Als Vorbereitung die Würstchen und die Spitzpaprika dünn schneiden. Rohe Kartoffel und Käse hobeln. In einer tiefen Schüssel Ei, Joghurt und Öl einfüllen. Die Zutaten so geschmeidig schlagen.
Nacheinander gesiebtes Mehl, gehobelte Kartoffel, Käse, Backpulver, Salz, Schwarzkümmel und Pfeffer zugeben und schlagen.
In diese Mischung schliesslich Würstchen und Spitzpaprika zugeben und mit einem Löffel vorsichtig unterrühren ohne die Würstchen zu beschädigen.
Diese Teigmasse in eine rechteckige oder eine runde Backform einfüllen und im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.
Abkühlen lassen und von der Backform nehmen, in Scheiben zuschneiden und servieren.

Tipp: Gebäck, das mit Kartoffel zubereitet wurde, bleibt länger frisch.