



Ofenkuchen

- ¼ Würfel Hefe
- ¼ Liter lauwarme Milch
- 1 Teelöffel Zucker
- 8 gehäufte Esslöffel Mehl

Hefe, Milch, Zucker und Mehl zu einem Hefevorteig ansetzen, warm stellen und gehen lassen.

- 3 kg Kartoffeln

schälen, eine Weile in warmes Wasser legen, reiben.
Die Masse in einem Haarsieb auf einer Schüssel abtropfen lassen.
Die sich absetzende Kartoffelstärke später dem Kartoffel-
teig zugeben.

Alles zusammen in eine große Schüssel geben.

- 2 Eier
- 3 gestr. Teelöffel Salz
- 1 gestr. Teelöffel Zucker

Eier mit Salz und Zucker verquirlen.

Alles miteinander verrühren.

Die Ofenkuchen backt man am besten auf einer gusseisernen Platte, die man auf einen Kohleofen oder auf mehrere Platten eines Elektroherdes legt. Man kann aber auch zwei hitzebeständige Pfannen benutzen.

Die Platten oder die Pfannen reibt man zum Backen der ersten Seite eines Ofenkuchens mit (Raps-)Öl ein. Dazu benutzt man am besten einen Kochlöffel, um den man einen Baumwollappen wickelt.

Vom Kartoffelteil gibt man Häufchen auf die heiße Platte und verstreicht diese schnell mit einem Pfannmesser etwa so dünn wie Plätzchenteig.

Ist die erste Seite goldbraun gebacken, lösen sich Ofenkuchen leicht ab. Man wendet sie und backt sie auch auf der zweiten Seite.

Sie werden sofort serviert. Man bestreicht sie dünn mit Butter und Rübenkraut und rollt sie zum Essen auf.

Dazu schmeckt am besten Kaffee.



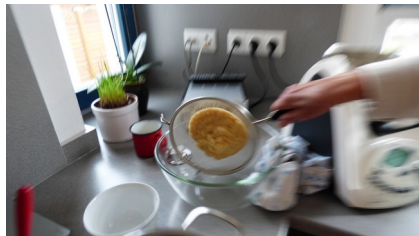
1. Kartoffeln schälen (4. Pers.)



2. Hefestück (Gest) ansetzen



3. Kartoffeln reiben



4. Püree von Flüssigkeit und...



...Stärke trennen (aufheben!)



5. Rapsöl und Baumwolllöffel



6. Zwei Eier schlagen



7. Püree mit aufgegang. Hefe...



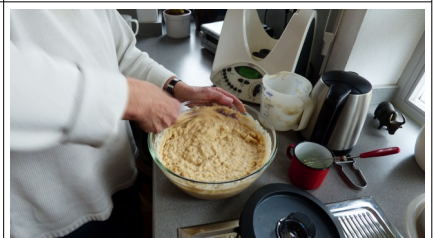
...und Stärke...



...und Eiern...



...zusammentun.



8. Mischen...



...mischen



9. Pfanne mit Öl einstreichen



10. Teig in heiße Pfanne geben



11. Dünn in die Breite streichen



12. Erste Seite garen



13. Zweite Seite in 2. Pfanne



14. Neues Öl, neuer Teig...



15. Mit Butter oder Sirup



Gurren Appeteyt !!!