



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Großmutter's Reibekuchen

Zutaten für 4 Portionen:

12 große frische Kartoffel
2 Eier Handelsklasse M
8 Esslöffel Mehl
Salz & Pfeffer (nach Geschmack)
Sonnenblumenöl zu ausbacken



Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und schälen, dann auf einer groben Reibe in die geeignete Schüssel reiben. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben und eigenem Geschmack würzen. Die klein gewürfelten Zwiebeln und die Eier hinzugeben, das Mehl oben darüber geben und alles gut vermengen.

Mit einer 1/8 Liter Schöpfkelle (ist ca. 1 Portion) die Reibekuchen schön Goldgelb im Sonnenblumenöl ausbacken, hierzu müsse sie im Öl schwimmen.

Hierzu schmeckt am besten frischer Apfelkompott.

