

Kartoffeldetscher

Zutaten (für 4 Personen):

400 Gramm Pellkartoffeln
250 Gramm Mehl
1 Ei
0,5 Teelöffel Salz
75 Gramm Butter
75 Gramm Zucker



Zubereitung:

1

Die warmen Kartoffeln pellen und durch die Presse drücken, mit Mehl, Ei und Salz vermischen und zu einem Teig verkneten

2

Teig ausrollen und in Rechtecke schneiden, diese ohne Fett in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten backen bis sie anfangen Blasen zu bekommen

3

die fertigen Detscher sofort mit zerlassener Butter bepinseln und mit Zucker bestreuen und übereinanderstapeln, bis zum Verzehr warmstellen