

Westerwälder Deckelsplätze

Zutaten:

5-6 große Kartoffeln
500 g Mehl
2 Eier
1-2 Prisen Salz
1 Päckchen Hefe
ca. 0,5 l Milch

Anleitung:

Die Kartoffeln schälen und sehr fein reiben. Die geriebenen Kartoffeln zusammen mit den anderen Zutaten zu einem „dickflüssigen Pfannkuchenteig“ verrühren. Es sollte nur so viel Milch zugegeben werden, dass sich der Teig in der Pfanne gut verteilen lässt.

Pfanne mit Butter/Öl erhitzen und einen Teil des Teiges in die Pfanne geben. „Deckelsplätze“ in der Pfanne wenden und jeweils gut durchbacken. Für jeden „Deckelplatz“ die Pfanne neu einfetten.

Tipp: Die „Deckelsplätze“ können entweder mit Zucker, Nutella oder auch Marmelade bestrichen werden. Sie schmecken aber auch mit Butter und Salz.

Guten Appetit!

