

Dippeckuchen (für 1 Person)

Das brauchst du:

350 g geschälte Kartoffeln

1 Ei

1 geschälte Zwiebel

100 g. gewürfeltes Dörrfleisch

Muskat, Salz, Pfeffer, Majoran, Backpulver

Und so geht`s:

Die geschälten Kartoffeln reiben, die Masse in ein Sieb geben und ablaufen lassen. Die Zwiebel klein würfeln, mit der Kartoffelmasse, dem Ei, dem Dörrfleisch in eine Schüssel geben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran nach eigenem Geschmack würzen. Das Kartoffelmehl von den geriebenen Kartoffeln mit etwas Flüssigkeit anrühren, mit etwas Backpulver verrühren und unter den Teig ziehen. Einen gusseisernen Bräter gut einfetten, danach den Teig einfüllen und bei etwa 200 °C gut 90 Minuten (je nach Menge) im Ofen backen. Sehr heiß servieren und Apfelmus dazu reichen.