

Das Rezept - Ofenplätze nach Zeppenfelder Art

Mengenangabe:

Für 4 Personen

Zutaten:

3 kg	Kartoffeln
200 Gr.	Mehl
2-3	Eier
1 gute Prise	Salz
1 dicke	Speckschwarte

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und zu einem Brei verrühren.

Mehl, Eier und Salz beimischen und gut umrühren.

Den Teig abschmecken, er sollte einen leicht salzigen Geschmack haben. Aber Achtung! Nicht versalzen!

Den Plätzedeckel auf der Herdplatte vorheizen.

Den Deckel vor dem Backen mit der Speckschwarte immer gut abreiben. Wenn es dann leicht zischt und brutzelt, ist der Deckel heiß genug.

Nun den Teig (etwa 1 Suppenlöffel) auf dem Deckel verteilen und glatt ausstreichen.

Warten bis die Oberfläche abgetrocknet ist, dann kann man den Ofenplatz wenden.

Sollte sich der Ofenplatz nicht gut vom Deckel lösen, dem Teig noch etwas Mehl begeben.

Zum Schluss reichlich gute Butter auf den Ofenplatz streichen.

Quelle: HV Zeppenfeld Rezeptblatt Ofenplätze

