

Das Rezept – Reibeplätzchen

Mengenangabe:

Für 4 Personen

Zutaten:

2 Pfd.	Kartoffeln
2	Eier
1	Zwiebel
	Salz
30 g	Mehl
3-4 Eßl.	Haferflocken
	Backfett

Zubereitung:

Zwiebel in kleine Stücke schneiden.

Kartoffeln schälen und reiben übrige Zutaten untermischen und in heißem Fett kleine Kuchen backen.

Diese dann auf Krepppapier legen und etwas entfetten.

Guten Appetit. Gut dazu schmeckt Apfelmus aber auch Lachs.

Quelle: Wilnsdorfer Kochbuch 25. Auflage