

## Das Rezept – Siegerländer Reibekuchen(1)

### Mengenangabe:

Für 2 Siegerländer Reibekuchen

### Zutaten:

2 Pfd.	Mehl
2	Eier
1 P.	Hefe
1 Eßl.	Salz
2 Pfd.	geriebene rohe Kartoffeln
¼ l	Milch

### Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Hefeteig bereiten und gut gehen lassen. Den Teig in eine große Kastenform füllen und noch einmal gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 – 230 Grad, 1 bis 1 ½ Stunden backen.

Quelle: Wilnsdorfer Kochbuch 25. Auflage