

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