

Das Rezept – Siegerländer Reibekuchen(2)

Mengenangabe:

Für 1 Siegerländer Reibekuchen

Zutaten:

1 Pfd.	Mehl
1 Pfd.	Vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 P.	Frische Hefe
2 geh.Tl. (nach Geschack)	Salz
1	Ei
100 ml	Milch

Zubereitung:

Die Milch etwas erwärmen und zusammen mit dem Ei und der zerbröckelten Hefe im Schüttelbecher schütteln bis sich die Hefe auflöst. Im Anschluss die Kartoffeln nicht zu fein reiben und das Mehl darüber streuen. Dann den Inhalt des Schüttelbeckers und Salz hinzufügen und hieraus einen Hefeteig zubereiten. Den fertigen Teig in eine gut gefettete Kastenform füllen.

Backofen auf 50 Grad vorheizen und die gefüllte Kastenform hineinstellen und gehen lassen, bis der Teig fast an der Oberkante ist. Dann im Backofen auf 220 Grad vorheizen. Nun die Kastenform hineinstellen und bei 220 Grad 15 Min. backen. Dann den Backofen auf 190 Grad und noch einmal 45 Min backen.

Traditionell wird der Reibekuchen gerne mit gesalzener Butter, oder Butter mit Meersalz gegessen.

Quelle: M. A.