

Döppekooche



HAUPTSPESIE

TIPP

Sollte der Kuchen schon vor Ablauf der Backzeit zu dunkel werden, die Form mit Alufolie bedecken und fertig backen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 kg ERNTEKRONE Kartoffeln
- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 1 Packung GUT BARTENHOF Bacon
- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 2 EL KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 1 EL KÜCHENSTOLZ Stärke
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 1 EL LANDFEIN Butter
-
- ¼ Bund BIO SONNE Schnittlauch
- 1 Glas ERNTEKRONE Apfelmus

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln schälen und grob raspeln – die Masse in ein sauberes Küchentuch geben und die überschüssige Flüssigkeit auspressen.
2. Die Zwiebeln putzen und zusammen mit dem Bacon in feine Würfel schneiden.
3. Zwiebel- und Baconwürfel zusammen mit Eiern, Mehl, Stärke, Salz, Pfeffer und Muskat unter die Kartoffeln rühren.
4. Eine Auflaufform mit Butter fetten und den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
5. Die Kartoffelmasse in der Form verteilen und glatt streichen – dann für 45–50 Minuten goldbraun backen.

6. Vor dem Servieren kurz abkühlen lassen und mit Apfelmus und frisch gehacktem Schnittlauch servieren.

