

Flüsse der Genüsse

Schepperlinge

Zubereitung

Hefe, Milch, Zucker und Mehl zu einem Teig kneten und gehen lassen. Die Kartoffeln schälen und reiben. Die Masse durch einen Haarsieb abtropfen lassen, das Kartoffelwasser auffangen.

Die sich absetzende Kartoffelstärke später dem Kartoffelteig zugeben. Kartoffeln, Eier und eine Prise Salz zum Hefeteig geben und mit einem Pfannkuchenmesser verteilen. Die Schepperlinge auf einer heißen Platte oder in einer gusseisernen Pfanne hellbraun backen. Sie werden sofort heiß serviert.

Man bestreicht sie dünn mit Butter oder Speck und rollt sie auf. Fertig ist die nordhessische Spezialität.