

Reibekuchen

Nach Anthony William

Für 4 Portion

Zutaten

1 kg Kartoffeln
2 EL Pfeilwurzelmehl
1 TL rosa Salz



Zubereitung

Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln schälen und mit einer Küchenmaschine klein reiben. Das Pfeilwurzelmehl und das Salz unterrühren und gut vermischen.

Backbleche mit Backpapier auslegen und mit einem Esslöffel die Kartoffelmasse darauf geben. Daraus Kreise formen. Sie sollten ca. 10 cm im Durchmesser haben und gut einen halben bis dreiviertel Zentimeter dick sein. Die Reibekuchen sollten nun 25 Minuten im Backofen backen. Anschließend die Bleche aus dem Ofen nehmen und die Reibekuchen wenden. Und nun nochmals 5 Minuten backen.

Tip

Prüfe vor dem Wenden bevor du die Reibekuchen aus dem Ofen nimmst ob sie sich leicht vom Backpapier lösen, ansonsten lass sie noch ein paar Minuten drin!

Wir essen die Reibekuchen am liebsten mit Apfelmuss (achte darauf, dass kein Haushaltszucker auf der Zutatenliste steht!) oder mit Tomaten/Gurken Salat!