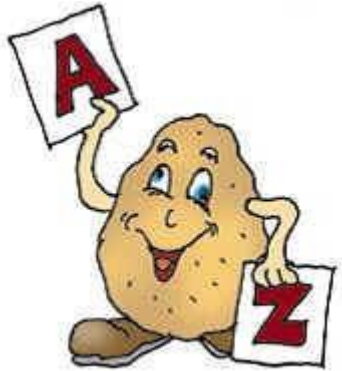


Originalrezept



Ich habe für Sie das Original-Rezept für die Bad Wildunger Schepperlinge von den heimischen auch "Stremmerlinge" genannt.

Für 6 Personen. Die Zutaten:

3 Kg Kartoffeln, 3/4 Würfel Hefe, 1/4 L Milch, 8 gehäufte EL Mehl, 2-3 Eier, Salz, Zucker, Butter, Speck.

Die Zubereitung:

Hefe, Milch, Zucker und Mehl zu einem Hefeteig ansetzen und gehen lassen. Die Kartoffeln schälen und reiben. Die Masse durch ein 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 Pfannkuchmesser verteilen. Die Schepperlinge hellbraun backen. Sie werden sofort heiss serviert. Man bestreicht sie dünn mit Butter oder Speck mit Zwiebeln und rollt sie auf. Dazu eine gute Tasse Kaffee.

Wir wünschen gutes Gelingen!