

## Rezept für Lisperhäuser Kartoffelkuchen

Original: Lisperhisser Kartüffelkuchen

Er ist eine echte Lisperhäuser Spezialität und es freuen sich viele, wenn er bei einer Feierlichkeit mit auf dem Kuchenbuffet steht:

Der Lisperhäuser Kartoffelkuchen.

Er ist in Zeiten gesundheits- und kalorienbewusster Ernährung etwas aus der Mode geraten. Er wird aber auch nicht mehr so oft gebacken, weil sich nicht mehr viele an die Zubereitung eines solchen Kuchens erinnern können. Nur noch wenige kennen das Original-Rezept. Erika Thern hat es nun für uns alle aufgeschrieben:

Zutaten:

1000 Gramm geschälte Kartoffeln

3 Eier

1 gestrichen Teelöffel Salz

2 Würfel frische Hefe

ca.500 Gramm Mehl

Kartoffeln reiben, wenn es ganz frische Kartoffeln sind, etwas Kartoffelwasser abschütten. Dann die Hefe, das Salz und die Eier dazugeben. Zuletzt das Mehl unterrühren. Der fertige Teig muß wie Rührkuchenteig sein!!!

Das Kasteneisen dick mit Schmalz einstreichen, dann etwas Öl auf den Boden geben, den Teig einfüllen und gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 225 Grad erhitzen. Den Kuchen 1 Stunde bei 225-250 Grad backen.

Gegen Ende der Backzeit mit dem Kuchenpinsel etwas Öl auf den Kuchen streichen. Nach dem Erkalten, zum Nachmittagskaffee, schmeckt er uns allen am besten mit Pflaumenmus. Am liebsten möchten alle nur die knusprigen Rändchen essen.

Gutes Gelingen wünscht

Erika Thern

Am Rasen 12

36199 Rotenburg-Lisperhausen

Erika-Walter-Thern@web.de



Wir bedanken uns alle recht herzlich und werden den Kuchen gleich nachbacken und probieren und wem er geschmeckt hat, der kann sich ja bei Erika Thern auch mal persönlich melden. Vielleicht kommt dann auch noch mehr Leckerer, vielleicht auch weitere Original-Rezepte aus Omas Koch- und Backbuch, zum Vorschein, die wir alle gerne auch ausprobieren würden.

Wenn jemand so etwas hat, dann bitte melden:

Mail: [webmaster@lisperhausen.de](mailto:webmaster@lisperhausen.de)

Telefon: 06623-2448