



## Rezept

# Ofenplätze nach Zeppenfelder Art

Bei einer hungrigen vierköpfigen Familie nehme man folgende Mengen:

- ca. 3 kg Kartoffeln
- 200 gr Mehl
- 2-3 Eier
- 1 gute Prise Salz
- 1 dicke Speckschwarte

So wird es gemacht:

Die Kartoffeln mit einer Küchenmaschine zu Brei rühren.

Mehl, Eier und Salz beimischen und gut umrühren.

Den Teig abschmecken; er sollte einen leicht salzigen

Geschmack haben. Aber Achtung! Nicht versalzen!

Den Plätzedeckel auf der Herdplatte vorheizen.

Den Deckel mit der Speckschwarte immer gut abreiben.

Wenn es dann leicht zischt und bruzelt, ist der Deckel

heiß genug. Bei einem Herd mit einer Skala bis 12, ist diese auf etwa 8-9 einzustellen.

Nun den Teig (etwa 1 Suppenlöffel) auf dem Deckel verteilen und glatt ausstreichen.

Warten bis die Oberfläche abtrocknet ist, dann kann man den Ofenplatz wenden.



Zum Schluss reichlich gute Butter drauf!

*PS: Bei erstmaliger Benutzung eines neuen Plätzedeckels selbigen mit viel Salz bestreuen und ne halbe Stunde stark erhitzen (schließt die Poren). Reste abschaben / trocken abwischen. Die ersten Ofenplätze wegwerfen.*

*Nach Gebrauch den abgekühlten Plätzedeckel nicht nass spülen, lediglich wieder trocken abwischen.*