



## 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.

Sollte sich der Ofenplatz am Anfang nicht gut vom Deckel lösen, dann auf gar keinen Fall das Fenster öffnen und den Teig mit Deckel rauswerfen, sondern dem Teig noch etwas Mehl begeben, bis sich der Ofenplatz beim Wenden nicht mehr wehrt.

Zum Schluss reichlich gute Butter drauf!

*PS: Bei erstmaliger Benutzung eines neuen Plätzedeckels die Schutzschicht (Frittieröl) abwischen und den Deckel so lange erhitzen, bis er nicht mehr qualmt. Dann mit Speck gut einreiben und die ersten Ofenplätze wegwerfen.*

