



Kartoffelkuchen (1 Blech)

Zutaten:

125 g Magerquark
5 EL Milch
5 EL Öl
50 g Zucker
250 g Mehl
200 g gekochte, geriebene Kartoffeln (mehligkochend)
1 Prise Backpulver, 1 Prise Jodsalz

So geht's

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und gut durchkneten.
Teig ausrollen und auf gefettetem Blech ca. 30 min bei 220 °C backen.
Sofort nach dem Backen mit etwas zerlassener Butter beträufeln und Zimtucker darüberstreuen.
Kartoffelkuchen schmeckt frisch am besten.