



# Schepperlinge

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Traditionell herzhaft oder auch süß, so oder so köstlich

## Zutaten

- 3 Kg geschälte Kartoffeln, fein gerieben
- 3/4 Würfel frische Hefe, zerbröckelt
- 1/4 L Milch
- 8 gehäufte EL Mehl
- 2-3 ganze Eier
- Speckschwarte oder Schweineschmalz, alternativ Butterschmalz
- Salz, Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

### Schritt2

Der Schepperlinge-Teig:

### Schritt3

Die Hefe in warme Milch mit dem Zucker geben.

### Schritt4

Zum Mehl eine Prise Salz mischen und mit der Hefemilch zu einem glatten Teig durchwirken. Mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort "aufgehen" lassen.

### **Schritt5**

In der Zwischenzeit die Kartoffeln fein reiben und auf einem Küchensieb abtropfen lassen.

### **Schritt6**

Das Kartoffelwasser auffangen, absetzen lassen, abgießen, wird noch gebraucht.

### **Schritt7**

### **Schritt8**

Den Hefeteig noch einmal gut durchwirken. Die Eier, die geriebenen Kartoffeln und die Kartoffelstärke dazu geben und kräftig miteinander vermischen.

### **Schritt9**

Die Bratpfanne mit der Speckschwarte austreichen (Geht auch mit Butterschmalz oder Öl) und pro Schepperling 1-2 El Masse dünn aufstreichen. Von beiden Seiten goldbraun backen.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Dazu reicht man in Hessen traditionell in der herzhaften Version Duckefett, aber auch Latwerge

### **Schritt12**

oder Zwetschgen Marmelade in süßer Version.

### **Schritt13**

### **Schritt14**

**Rezeptart:** Hessisch **Tags:** althergebracht, hessisch, kartoffelgerichte, preiswert, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schepperlinge/>