

Sperrknechte (Bruckhölzer)



Bildquelle: <https://www.daskochrezept.de/rezepte/sperrknecht-schlanganker>

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln *
- 2 Eier
- 100 g Mehl *
- Salz
- Milch

Zubereitung:

Man bereitet einen Kartoffelteig mit 1 bis 2 Tage alten, gekochten, geriebene Kartoffeln zu: mit den Eiern, dem Mehl und dem Salz werden sie zu einem ziemlich festen Teig verarbeitet. Nun werden auf einem bemehlten Brett ganz lange etwa 1 cm dicke Rollen geformt und längs in eine gefettete Auflaufform gelegt. Die zweite Lage wird gedreht. Die dritte Lage so gelegt, wie die erste Lage. Man gibt so viel Milch in die Auflaufform, dass der Boden gut bedeckt ist. In etwa 40 Minuten bei guter Hitze werden sie goldgelb gebacken. Sie schmecken ebenfalls sehr lecker zu Sauerkraut.

Quelle: *Johann Ernst (Solawi-Mitglied)*