



Dätscher

Zutaten für 4-5 Personen:

500	g	Mehl
15	g	Hefe
		Milch (etwas)
125	g	Schweineschmalz
200	g	Kartoffeln (gekocht geschält und zerdrückt)
50	g	Butter
4-5	El	Sauerrahm
		Salz, Kümmel



Zubereitung:

Hefe zerbröckeln und mit etwas lauwarmer Milch und etwas Mehl einen Vorteig anrühren. Ihn 30 Min. zugedeckt gehen lassen. Das Schweineschmalz mit den Kartoffeln dem Vorteig und dem restlichen Mehl zu einem Teig verkneten. Diesen zu dünnen, tellergroßen Fladen ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen, mit weicher Butter und Sauerrahm bestreichen, Salz und Kümmel überstreuen. Im Backofen bei 225°C backen.

Ganz frisch zu Wein oder Bier reichen!