

Rezept

Döppekuchen



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Für 4 Portionen

Zutaten:

1,2 kg Kartoffeln, festkochend
2 Zwiebeln
200 g Speck
Butter, zum Einfetten
2 Eier, Größe M
2 EL Weizenmehl
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. Kartoffelraspel auf einem Sieb gut abtropfen lassen und ggf. noch ausdrücken. Zwiebeln schälen und mit Speck fein würfeln.

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 185 °C oder Umluft: 160 °C). Runde Auflaufformen (Ø 15 cm) leicht mit etwas Butter fetten. Kartoffeln mit Zwiebeln, Speck, Ei und Mehl vermengen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Masse in die Formen drücken und 30-40 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Kurz abkühlen lassen.

Und schon ist der Döppekuchen fertig. Apfelmus passt gut dazu!

Das Rezept gibt es auch online: [Döppekuchen](#)

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Rezept

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Pressekontakt:

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | presse-kmg@agentur05.de |
0221 925454-817



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank