

Spöncheskooche

Teig für 3 Pfannen / gleich 3 Kuchen

2,5 kg Kartoffeln, festkochend

2 - 3 mittelgroße Zwiebeln

3 - 4 Eier

Kartoffeln grob in eine Schüssel reiben etwas ausdrücken. Zwiebeln ebenfalls reiben

Eier dazu geben und mit der Hand vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, kleingehackte Petersilie dazu und abschmecken.

In einer mittelgroßen Pfanne Butterschmalz erhitzen und dann den Kartoffelteig von einer Seite goldbraun rösten, dann mit einem flachen Teller wenden und die zweite Seite ebenfalls rösten.

In Kuchenstücke schneiden und warm auf einem Teller servieren.