



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN :

750 g Kartoffeln
4 Eier
Muskat, Salz, Pfeffer
100 g Quark
150 ml Milch
100 ml Wasser mit Kohlensäure
550 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g durchwachsener Speck
1 Becher Sahne
Pfeffer, Salz

GEHEIRATE

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden.
2. Eier mit Milch, Quark und Gewürzen aufschlagen. Sprudelwasser unterrühren
3. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren mit einem Schneebesen
4. Sobald der Teig fester wird mit einem Holzlöffel weiter schlagen.
5. Die Kartoffeln in einen Topf mit Wasser geben und kochen
6. Zeitgleich einen großen Topf mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen.
7. Sobald das Wasser kocht mit einem Löffel (am besten einem Eislöffel) kleine etwa walnussgroße Teigstücke ins Wasser geben bis die Hälfte vom Teig aufgebraucht ist.
8. 5 Minuten köcheln lassen, mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und in eine weite Schüssel geben.
9. Mit dem Rest vom Teig ebenso verfahren.
10. Kartoffeln abgießen und dazu geben
11. In einer Pfanne Speck anbraten, mit Sahne ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.
12. Dazu passt Salat oder Apfelmus

