

Rhöner Zwibbelsdätscher

Der Teig hierfür wird nicht aus Mehl, sondern aus Kartoffeln hergestellt.

Der Zwibbelsdätscher ist deutlich saftiger als Zwibbelsplätz.

Zutaten für 6 Personen:

Teig Zutaten: 1 kg gekochte Kartoffeln
 300 – 350 g Instantmehl
 1 Tüte Backpulver
 1 Prise Salz

Zubereitung Teig:

Pellkartoffeln kochen, schälen, durch die Presse drücken. Backpulver, die Prise Salz und das Mehl zugeben und zu einem Teig verkneten. Darf nicht kleben! Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig ausrollen und mit der Gabel mehrfach einstechen.

Belag Zutaten: 200 g Dörrfleisch
 500 g Zwiebeln
 1 Becher Schmand
 2 Esslöffel Öl

Zubereitung Belag:

Dörrfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, in Öl legen und 10 Min. ziehen lassen. Schmand auf dem Teig verstreichen, Dörrfleisch und Zwiebeln darauf verteilen.

Backzeit: 45 - 50 Minuten bei ca. 220°backen.

Es ist Empfehlenswert, den Dätscher am besten eine Dreiviertelstunde vor dem Verzehr zu backen, denn er schmeckt lauwarm am allerbesten.