

# *Tempelhof-Schöneberger Kulinarium*



## **OMAS KARTOFFELPUFFER**

von Angelika Schöttler





**MENSCHLICH  
UND  
ERFOLG  
REICH**

[angelika-schoettler.de](http://angelika-schoettler.de)

*Tempelhof-Schöneberger Kulinarium*

## Omas Kartoffelpuffer von Angelika Schöttler



### Zutaten (für 2 Personen)

- 8 große Kartoffeln
- 1 großes oder 2 kleine Ei(er)
- 1 Prise Salz
- Mehl nach Bedarf
- gern auch eine kleine Zwiebel
- etwas Öl zum Anbraten
- zum Draufgeben:  
Zucker oder Apfelmus

### Zubereitung

1. Zunächst die Kartoffeln schälen und reiben.
2. Zu den geriebenen Kartoffeln das Salz und das/die Ei(er) geben und umrühren.
3. Dann langsam das Mehl dazugeben und rühren, bis der Teig zähflüssig ist. (Es sollte das Kartoffelwasser gebunden sein.)
4. Wer möchte, kann gern eine klein geschnittene Zwiebel hinzufügen. Der Teig ist fertig.
5. Als erstes bitte etwas Öl in die Pfanne geben. Die Pfanne muss jetzt stark erhitzt werden. Dann die erste Portion Teig in die Pfanne geben und glattstreichen, so dass der Boden gleichmäßig belegt ist. Je nach Geschmack kann die Schicht dünn oder etwas dicker sein.
6. Der Teig muss mehrfach vorsichtig gewendet und je nach Geschmack fertig gebacken werden.
7. Für jeden neuen Puffer wieder etwas Öl in die Pfanne geben und dann neuen Teig einfüllen.

Die fertigen Puffer im Ofen warm stellen bis alle fertig gebraten sind. Dazu gibt es Zucker zum Draufstreuen oder Apfelmus.

**Guten Appetit!**