Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Potatoe-Pancakes

Ein Rezept von Potatoe-Pancakes, am 06.07.2025

Zutaten

300 g	Kartoffeln
100 ml	Milch
1 TL	Backpulver
2 EL	Butter
	Salz
5 EL	Mehl
1	Ei

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und vierteln. In einen kleinen Topf geben, ¼ TL Salz zugeben und knapp mit Wasser bedecken. Kartoffeln bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 15 Min. bissfest garen.

2. Inzwischen die Milch lauwarm erhitzen. Mehl und Backpulver mischen, mit dem Ei zu einem glatten Teig verrühren, erst dann die Milch einrühren.

3. Das Kartoffelwasser abgießen und die Kartoffeln im Topf auf dem Herd kurz ausdämpfen lassen. Mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen – es können ruhig einige Stückchen darin bleiben. Die Kartoffelmasse unter den Teig rühren und salzen.

4. Eine große beschichtete Pfanne erhitzen und 1 EL Butter darin zerlassen. Viermal je 2 EL Teig in die Pfanne setzen, so dass handtellergroße runde Pfannkuchen entstehen. Die Potatoe-Pancakes auf einer Seite in 2-3 Min. goldgelb braten, wenden und in 1-2 Min. fertig braten. Aus dem restlichen Teig genauso 4 weitere Pancakes zubereiten.