

## Kichelblätze (Rennertehausen)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Waffeln

Zutaten für: 15 Portionen

1	Pack.	Hefe
1 1/2	Ltr.	Milch
6		Eier
1 3/4	kg	Mehl
8	groß.	Kartoffeln
500	Gramm	Butter
		Salz
		Speckschwarte

### Anleitung:

Aus Mehl, Milch, Hefe und Eiern einen Teig rühren. Kartoffeln Reiben und unter den Teig rühren. Flüssige Butter und etwas Salz Dazu geben. Waffeleisen mit der Schwarte ausreiben und den Teig nach Dem Gehen hineinschöpfen und backen. Kichelblätze mit Butter bestreichen oder Mettwürste ausbacken und Heiß dazu essen.