Schiefe Vierecke

Diese Rezeptidee haben wir aus einem Kochbuch vom Niederrhein von 1895 – und doch ist das Rezept überhaupt nicht angestaubt. Schiefe Vierecke wurden früher als süße Hauptmahlzeit gegessen, wir reichen sie mit etwas Puderzucker zum Kaffee.

Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf ein Dessert für zwei Personen.

Zutaten:

- 1 große mehligkochende Kartoffel (etwa 150 g)
- 125 g Mehl + mehr zum Bearbeiten
- ¼ TL Backpulver
- 30 g zimmerwarme Butter
- 30 g Zucker
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 3 EL Puderzucker
- ½ TL Zimt
- reichlich Butterschmalz zum Frittieren

Besondere Utensilien:

- Küchenreibe
- gewelltes Teigrädchen (alternativ Pizzaschneider)

© WDR 2019

Zubereitung:

- Kartoffel in reichlich Wasser garkochen, noch warm schälen und grob reiben.
- 125 Gramm abwiegen und den Rest entsorgen.
- Butter und Zucker schaumig rühren und das Eigelb einarbeiten. Mehl, Backpulver und Kartoffel dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten, dabei so viel Milch zugeben wie nötig.
- In einem kleinen Topf oder einer tiefen Pfanne reichlich Butterschmalz oder Frittieröl erhitzen.
- Puderzucker und Zimt mischen.
- Kartoffelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa fünf Millimeter dick ausrollen und mit einem gewellten Teigrädchen in Rauten von etwa fünf Zentimetern ausrollen.
- Im heißen Fett ausbacken, bis die Schiefen Vierecke von beiden Seiten appetitlich goldbraun sind.
- Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch warm mit Puderzucker bestäuben.
- Warm oder kalt zu Kaffee oder Tee servieren – **Mahlzeit!**

© WDR 2019