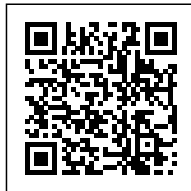


# REIBEKUCHEN



Reibekuchen oder Reiberdatsche, wie man bei uns sagt, mit Apfelmus schmeckt sehr lecker. Dieses Rezept hat den Vorteil, dass der Reiberdatsche im Backofen zubereitet wird und nicht in der Pfanne.

## Zutaten:

- 1 kg Kartoffel
- 150 g Gelbe Rüben
- 50 g Lauch
- 1 Zwiebel
- 50 g Haferflocken
- 1 TL Salz
- etwas Pfeffer
- 2 Eier

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180° Heißluft vorheizen.

Ich darf schälen und zwar die Kartoffeln. Danach die Kartoffeln, Gelbe Rüben und Lauch in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und vierteln. Alles in den Thermomix geben. Es gesellen sich die Haferflocken, Salz, Pfeffer und die Eier hinzu. Mit Hilfe des Spatels zerkleinere ich dieses Gemisch nun für 10 bis 15 Sekunden auf Stufe 5.

Auf das Backblech lege ich ein Backpapier. Die Masse verteile ich nun gleichmäßig auf dem Backpapier, glatt streichen.

Bei 180° Heißluft darf der Reibekuchen oder Reiberdatsche für gut 60 Minuten backen, je nachdem wie gebräunt man ihn haben will. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und für 15 Minuten abkühlen lassen, denn dann lässt sich der Reibekuchen besser schneiden und vor allem relativ gut vom Backpapier nehmen. Wer will kann auch das ganze Blech auf ein anderes Blech oder ähnliches stürzen. Dann kann nämlich das Backpapier sehr gut abgenommen werden. Dazu passt natürlich hervorragend ein selbstgemachtes [Apfelmus](#).