

Döppekuche mal anders bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr fertigen Kloßteig (Kühltheke), 750 gr fertigen Kartoffelpufferteig (Kühltheke), 1 trockenes Brötchen, 1 Ei, 1 Eigelb, 2 mittelgroße Zwiebeln, 100 ml heiße Milch, 100 gr Speckwürfel, 200-400 gr Mettwurst (manche nehmen auch Fleischwurst), Pfeffer, Muskat.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.
Auflaufform einfetten.

Die Zubereitung:

Die beiden Teige, Eigelb und Ei in eine große Schüssel geben.

Zwiebeln hineinreiben.

Wurst klein schneiden und mit den Speckwürfeln dazu geben.

Brötchen in der heißen Milch einweichen, zermatschen und ebenfalls in die Schüssel geben.

Nun die Masse gut würzen (Salz weglassen , die Wurst und der Speck sind schon salzig genug!), durchkneten und die Auflaufform geben.

Für ca. 2 Stunden in den Ofen geben, bis der Döppekuche knusprig ist.

Dazu schmeckt Apfelmus sehr gut.

TIPP 1: Die Reste am nächsten Tag einfach aufbacken!

TIPP 2 für die Vegetarier: Der Döppekuche schmeckt auch gut ohne die Wurst- und Speckeinlage sehr gut, dann aber bitte den Teig etwas salzen!!!