

## Tuffelschluffkes – Friesische Kartoffelpuffer

Der Unterschied zu Kartoffelpuffern aus anderen Regionen ist vielleicht nicht weltbewegend, aber Tuffelschluffkes bestehen nicht ausschließlich aus Kartoffeln. Man hat immer auch Semmelbrösel (altbackenes Brot) untergemischt, um auch solche Reste zu nutzen, und streckte mit Haferflocken, wenn mal die Kartoffeln nicht reichten.



### Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 kg Kartoffeln (mehlig)
- 1 große Zwiebel
- 3 Eier
- 2 EL Semmelbrösel
- 3 EL Mehl
- 3 EL Haferflocken
- Salz, Pfeffer, Muskat
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- Butterschmalz zum Ausbacken

### Zubereitung:

- Die rohen Kartoffeln schälen, auf der mittleren Reibe nicht zu fein raffeln.
- Fein geriebene Zwiebel, die Eier, Semmelbrösel, Mehl und Haferflocken untermischen. Diese Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale würzen.
- In reichlich Butterschmalz dünne Küchlein ausbacken. Dafür am besten eine beschichtete Pfanne nehmen. Die Masse esslöffelweise hineinsetzen, mit Abstand voneinander, damit sie nicht ineinander fließen.
- Auf milder Hitze beide Seiten appetitlich bräunen lassen. Wichtig ist, dass die Puffer langsam backen, damit die rohe Kartoffelmasse auch im Inneren gar wird.

**Beilage:** Viele lieben dazu Apfelmus, mit Zimt und Sternanis gewürzt. Aber auch ein herzhafter grüner Salat passt gut dazu.