



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Dinkelmehl
- 150 g Erdäpfel, mehlig, gekocht
- 60 g Öl
- 1 Stk. Ei
- 20 g Frischhefe
- 65 ml Milch
- Zucker
- Rum (38 %)
- Zitronenschalen, unbehandelt

Mein persönlicher Tipp

Verschiedene Marmeladen mit Rum oder passenden Fruchtbrand verfeinert, Powidl, Nuss-, Mohn- oder Kürbiskernfülle, Nougat oder Schokostücke, frisches Obst der Saison (Kirschen, Ribisel, Erdbeeren) – erlaubt ist was schmeckt!:

Waltraud Hofstadler

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:

- Mag. Christine Schober, Mag. Helmut Eiselsberg, Ulrike Haunschmid & Romana Schneider: *Kursunterlage Erdäpfelküche- Entdecke die Vielfalt der tollen Knolle*

Süße Erdäpfelbuchteln

Zubereitung

Erdäpfelgermteig

- Erdäpfel waschen, dämpfen und schälen.
- Inzwischen die zerbröselte Germ in lauwarmen Milch auflösen.
- Erdäpfel noch warm durch die Presse drücken und mit Mehl, Öl, Ei und der Germmilch (zu einem geschmeidigen Teig kneten).
- Zucker, Rum und Zitronenschale zugeben.
- Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. eine halbe Stunde gehen lassen.
- Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten.
- Nun je nach weiterer Verwendung weiterverarbeiten.

Erdäpfelbuchteln

- Teig nochmals halbieren und zu zwei Rollen formen.
- Nun von der Rolle 6-7 Stücke abschneiden, mit der Hand flach drücken und in die Mitte die gewünschte Fülle (ca. 1 TL) geben.
- Teigländer gut verschließen (wie bei Knödeln).
- Die gefüllten Buchteln an der glatten Oberfläche in flüssige Butter tauchen und mit der Nahtseite nach unten, eng aneinander in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform oder rechteckige Pfanne setzen.
- Buchteln an einem warmen Ort zugedeckt nochmals 20 bis 30 Minuten gehen lassen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 20 bis 30 Minuten backen.

Süße Erdäpfelgermspeisen

- Ideal für süße Buchteln, Strudeln (Mohn, Nuss, Kürbiskern, Apfel), Wespennester (gefüllt mit Äpfeln, Zimt und Rosinen), süße Striezel oder Kleingebäck etc.