



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 Urfaht

Quellen:



Mag. Christine Schober, Mag. Helmut

Süße Erdäpfelbuchteln



Foto: LK OÖ/Maria Schönleitner - nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Erdäpfelgermteig

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

Erdäpfelbuchteln

- o Teig nochmals halbieren und zu zwei Rollen formen.
- o Nun von der Rolle 6-7 Stücke abschneiden, mit der Hand flach drücken und in die Mitte die gewünschte Fülle (ca. 1 TL) geben.
- o Teigländer gut verschließen (wie bei Knödeln).
- o 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.
- o Buchteln an einem warmen Ort zugedeckt nochmals 20 bis 30 Minuten gehen lassen.
- o Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 20 bis 30 Minuten backen.

Süße Erdäpfelgermspeisen

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

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

Eiselsberg, Ulrike Haunschmid &
Romana Schneider: *Kursunterlage*
Erdäpfelküche- Entdecke die Vielfalt
der tollen Knolle



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

