



**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

## 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.

