

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Dinkelmehl
60 g Öl
1 Stk. Ei
20 g Frischhefe
150 g Erdäpfel, mehlig, gekocht
60 ml Milch

Mein persönlicher Tipp

Den Erdäpfelweckerlteig mit Kräutern, Schinken- oder Speckwürfeln, Knoblauch oder gerösteten Zwiebeln verfeinern.



Gabi Öhlinger

Seminarbäuerin im Bezirk Wels

Quellen:



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



Erdäpfelweckerl



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

Zubereitung

... für ca. 12 Weckerl:

- Erdäpfel waschen, dämpfen und schälen.
- Inzwischen die zerbröselte Germ in lauwarmer Milch auflösen.
- Erdäpfel noch warm durch die Presse drücken und mit Mehl, Öl, Ei und der Germmilch (zu einem geschmeidigen Teig kneten).
- Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. eine halbe Stunde gehen lassen.
- Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten.
- Teig halbieren und zwei Rollen formen.
- Die Rollen etwas flach drücken und mit einer Teigkarte pro Rolle ca. 6 Stücke abstechen.
- Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und zugedeckt nochmals 20 bis 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Vor dem Backen schneidet man die Weckerl mit einem scharfen Messer dreimal ein.
- Mit etwas Wasser besprühen und je nach Wunsch mit Mohn, Kürbiskernen etc. bestreuen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 °C ca. 20 Minuten backen.