



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

500 g	Erdäpfel, mehlig
50 g	Mehl
30 g	Erdäpfelstärke
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
	Butter
	Semmelbrösel
300 g	Beeren
2 EL	Zucker
250 g	Crème fraîche
	Zitronenschalen, unbehandelt
	Staubzucker

**Mein persönlicher Tipp**

Anstelle von Beeren andere Früchte der Saison wie Rhabarber, Marillen, Pfirsiche, Äpfel oder Birnen verwenden.:

**Seminarbäuerinnen Oberösterreich**

**Quellen:**

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

**Erdäpfel-Beerentartletts**

**Zubereitung**

**Teig:**

- Zutaten (für 4 Portionen): 500 g Erdäpfel (vorwiegend festkochend bzw. mehlig), 50 g Mehl, 30 g Erdäpfelstärke, 1 Dotter, 1 Prise Salz, Butter für die Förmchen, Semmelbrösel
- Für den Teig die Erdäpfel durch die Presse drücken.
- Mit Mehl, Erdäpfelmehl, Dotter und Salz zu einem Teig verkneten und kühl stellen.

**Belag:**

- Zutaten (für 4 Portionen): ca. 300 g Beeren (Himbeeren, Ribisel, Heidelbeeren, Brombeeren, Preiselbeeren etc.), 2 Eier, 2 EL Zucker, 250 g Crème Fraîche, Schale von einer Zitrone, Staubzucker zum Bestreuen
- Für die Fülle die Eier mit Zucker schaumig rühren, Zitronenschale fein reiben und Crème Fraîche unterrühren.

**Erdäpfel-Beerentartletts :**

- Ca. 16 Tortelett-Förmchen (10 cm Durchmesser) ausfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
- Den Teig in die Förmchen drücken und die Ränder hochziehen, mit Semmelbrösel bestreuen.
- Beeren darauf verteilen, Creme darüberstreichen.
- Auf dem Boden des vorgeheizten Rohres bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20 Minuten backen.
- Aus den Formen geben - mit Staubzucker bestreuen.

**Zusatzinfo:** Wer keine kleinen Tartlettformen hat, kann auch eine große Springform oder eine Auflaufform verwenden.