



#### 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,<br>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.