



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

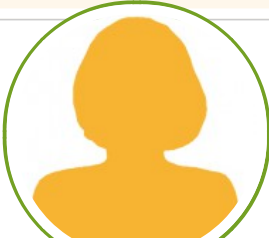
einfach

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 Creme fraiche
- 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

Erdäpfel-Beerentartletts



Foto: Maria Schönleitner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teig:

- o 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
- o Für den Teig die Erdäpfel durch die Presse drücken.
- o Mit Mehl, Erdäpfelmehl, Dotter und Salz zu einem Teig verkneten und kühl stellen.

Belag:

- o 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
- o Für die Fülle die Eier mit Zucker schaumig rühren, Zitronenschale fein reiben und Crème Fraîche unterrühren.

Erdäpfel-Beerentartletts :

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

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

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.

