Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

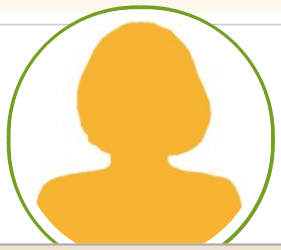
Schwierigkeit:
einfach

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:

- 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.

Gutes vom Bauernhof
Ik Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20

Eiselsberg, Ulrike Haunschmid &
Romana Schneider: *Kursunterlage Erdäpfelküche- Entdecke die Vielfalt der tollen Knolle*

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Eine Initiative des AGRAR.PROJEKT.VEREIN