



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

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 Füllung 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 aussprengen.
- Den Teig in die Förmchen drücken und die Ränder hochziehen, mit Semmelbrösel bestreuen.
- Beeren darauf verteilen, Crème 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.



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
Landesförderungsrahmen
für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden



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
Landesfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

