



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 10 dag Erdäpfel, mehlig, gekocht
- 10 dag Mehl (griffig)
- 5 dag Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Stk. Ei
- Salz, grob
- Kümmel

Mein persönlicher Tipp

Ideales Knabbergebäck für Kinder! Kombiniert mit einem Forellenmouse eignen sie sich hervorragend als Vorspeise.



Andrea Eder
Seminarbäuerin in Kärnten

Erdäpfelplätzchen



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- o Erdäpfel in Salzwasser weichkochen und heiß durch die Erdäpfelpresse drücken. Gepresste Erdäpfel mindestens eine halbe Stunde gut auskühlen lassen. Mit Mehl, kalter Butter und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. In ein Tuch wickeln und kurz rasten lassen.
- o Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und mit einem kleinen Ausstecher beliebiger Art Plätzchen ausstechen.
- o Mit versprudeltem Ei bestreichen, mit grobem Salz und Kümmel oder Sesam bestreuen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
- o Im Backrohr bei 200°C goldbraun backen. Plätzchen noch heiß vom Backblech lösen und auf einem Kuchengitter völlig erkalten lassen.

Quellen:



Seminarbäuerinnen Kärnten:
*Bunte Gemüseschätze und
Erdäpfelschmankerln*

