



ERDÄPFELBUCHTELN

Zutaten:

50 dag mehlig Erdäpfel, 3 dag Butter, 2 Dotter, Salz, Muskat,
 $\frac{1}{2}$ Packung Trockengerst, 2,5 dag Mehl, 5 dag Grieß,
Butter zum Wenden, Ei oder Dotter zum Bestreichen

Zubereitung:

- die Erdäpfel kochen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken
- Erdäpfel in einer Schüssel mit flüssiger Butter sowie den Dottern gut vermengen und mit Salz und Muskat würzen
- Trockengerst mit Mehl und Grieß vermischen, zu den übrigen Zutaten geben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten
- den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 4 cm dicken Rolle formen und diese in ca. 16 Stücke teilen
- Teigstücke zu Kugeln formen, in flüssiger Butter wenden und eng in eine gut befettete Auflaufform einlegen
- Buchteln zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 40 min gehen lassen
- Ei verquirlen, die Buchteln damit bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 200° C etwa 40 min backen

Tipp: Eine sehr schmackhafte Beilage zu Braten vom Rind, Schwein, Lamm und Wild.

