

Buchteln aus Erdaepfelteig (*)

Kategorien: Kuchen, Gemüse, Pikant, Land, Österreich

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Kartoffeln
30	Gramm	Hefe
125	ml	Milch
150	Gramm	Zucker; davon
1	Teel.	Zucker (1) fuer die Hefe Salz
60	Gramm	Schmalz; oder Butter
100	Gramm	Mehl
100	Gramm	Griess
100	Gramm	Zwetschgenmus Mehl fuer die Arbeitsplatte Fett fuer die Form und zum Bestreichen

Anleitung:

(*) Rohrnudeln aus Kartoffelteig

Kartoffeln in der Schale kochen, abziehen, abkuehlen lassen.

Hefe in die leicht erwaermte Milch broeckeln, Zucker (1) dazugeben; an einem warmen Platz aufgehen lassen.

Kartoffeln in eine Schuessel reiben, wenig salzen. Uebrigen Zucker dazugeben. Fett zerlassen und daruebergiessen. Beides unterruehren. Mehl und Griess mischen und mit der aufgegangenen Hefe (Dampfel) ebenfalls zugeben. Alles zu einem glatten Teig aufschlagen.

Ein Tuch ueber die Schuessel decken und den Teig an einem warmen Platz 20 Min. gehen lassen.

Backofen auf 190°C vorheizen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte noch einmal durchkneten und zu einer Rolle (ca. 5 cm Durchmesser) formen. Etwa 3 cm dicke Scheiben abschneiden; jede auseinanderdruecken, etwa 1 Teeloeffel Zwetschgenmus hineinfuellen, die Scheibe ueber der Fuellung schliessen und zu einer Kugel formen.

Eine Springform oder rechteckige Backpfanne gut mit Schmalz oder Butter austreichen, die Kugeln nebeneinander hineinsetzen.

Etwas Butter zerlassen und die Buchteln damit bestreichen. Zugedeckt noch eine Viertelstunde gehen lassen.

Form in den Backofen stellen, die Buchteln in etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Buchteln schmecken zum Haeferlkaffee besonders fein.