

Kartoffel - Stengelchen

Kategorien: Pikant, Gebäck

Zutaten für: 60 Portionen

150	Gramm	Kartoffeln
200	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
1	Teel.	Salz

ZUM BESTREICHEN

1	Eigelb
2	Essl. Rahm

ZUM BESTREUEN

Mohn
Sesam
Kuemmel

Anleitung:

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen. Noch warm schaelen und Durch ein Sieb passieren. Auskuehlen lassen. Das Mehl in eine Schuessel sieben. Die Butter in kleinen Flocken dazuschneiden. Zwischen den Fingern zu einer broeseligen Masse reiben. Die Kartoffeln und das Salz beifuegen und alles zu einem Glatten Teig kneten. Mindestens 30 Minuten kuehl stellen. Den Teig in zwei Portionen teilen, die eine gleich wieder kuehl Stellen. Die andere zu einem gut 5 mm dicken Rechteck auswallen und Daraus etwa 50 mm lange und 5 mm breite Stengelchen schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit der zweiten Teigportion gleich verfahren. Die Stengelchen auf dem Blech nochmals ca. 20 Minuten kuehl stellen. Das Eigelb mit dem Rahm verquirlen und die Stengelchen damit Bepinseln. Mit Mohn, Sesam oder Kuemmel bestreuen. Die Stengelchen auf der zweituntersten Rille des auf 200 GradC Vorgeheizten Ofens waehrend ca. 15 Minuten golden backen.

Am besten lauwarm servieren.