

## Kartoffel - Plätzchen 2

Zutaten für: 1 Rezept

### *1 KARTOFFELBREI*

---

125	Gramm	Kartoffeln mit Sahne Butter Salz Pfeffer aus der Mühle und Muskat frisch gerieben
-----	-------	--

### *DANN*

---

125	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Mehl Salz Pfeffer aus der Mühle

### Anleitung:

Zuerst den Kartoffelpüree erstellen, vorsicht nicht zuviel Flüssigkeit verwenden ! Kartoffelpüree in eine Schüssel geben und mit der Hand und den weiteren Zutaten zu einem Teig kneten.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Mehl und den Teig auf eine Arbeitsfläche geben noch einmal durchkneten, in Klarsichtfolie einpacken und 30 Minuten kalt stellen.

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, den Teig 8 mm dünn ausrollen und in 2 x 7 cm große Streifen schneiden.

1 Ei verquirlen und die Plätzchen einpinseln.

2 EL Kümmelsamen (kann auch weggelassen werden) auf die Plätzchen geben.

Plätzchen auf ein Backblech geben und 12 Minuten backen bis sie goldgelb sind.

Warm oder kalt servieren.

### Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann