

Kartoffel - Stäbchen

Zutaten für: 30 Stück

250	Gramm	Kartoffeln, mehligkochend, am Vortag gekocht
250	Gramm	Butter
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Salz
		Kümmel und/oder grobes Salz
		Eigelb

Anleitung:

Die Kartoffeln pellen, fein reiben und mit Mehl und Butter zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Daraus fingerdicke Röllchen formen ODER den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und daraus ca. 10 cm lange, 2 cm breite Streifen ausrädeln. Die Stangen mit Eigelb bestreichen und mit Kümmel und Salz bestreuen. Bei 175°C ca. 10-15 min hellbraun backen.

Die Röllchen werden innen eher saftiger, die Streifen werden sehr knusprig-kross- jeder wie er mag! Schmecken sehr gut mit einem pikanten Dip, z.B. Spundekäs.

Ergibt ca. 30 Röllchen oder ca. 50 Streifen. Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: 95
Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann