



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Hauptspeisen Nachspeisen Salzburger
Gerichte Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

.....

1 KG mehlig-e Erdäpfel

.....

1 TL Salz

.....

1
MESSERSPITZE geriebene Muskat

.....

250 G glattes Mehl

.....

2 Eidotter

.....

300 G Butterschmalz

.....

Staubzucker zum Bestreuen

.....
beliebige Marmelade
.....

frische Früchte
.....

Zubereitung

1. Mehlige Erdäpfel in der Schale kochen oder dämpfen.
2. Die Erdäpfel schälen und heiß pressen, mit Salz und Muskat würzen sowie mit Mehl und Dotter zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
3. Teig vierteln und auf bemehlter Fläche zu Strängen formen und beliebig große Stücke abschneiden.
4. Butterschmalz erhitzen und Erdäpfelnidei darin langsam knusprig braten.
5. Erdäpfelnidei mit Staubzucker bestreuen und mit Lieblingsmarmelade und frischen Früchten anrichten.