

# Curly Fries aus der eigenen Küche

Die Curly Fries aus der eigenen Küche sind mit diesem Rezept ganz leicht zu machen. Man braucht dazu einen Doppel-Curl-Cutter.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

4 Stk.	Kartoffeln
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
100 g	Mehl
2 TL	<a href="#">Salz</a>
2 EL	Paprikapulver
1 TL	Cayennepfeffer
250 ml	Wasser

## Zubereitung

1. Für die Curly Fries aus der eigenen Küche zu Beginn die Kartoffeln schälen. Mit einem Doppel-Curl-Cutter jeweils an einer kurzen Seite der Kartoffeln ansetzen und den Cutter durchdrehen. Die in Form gebrachten Kartoffeln sofort in kaltes Wasser einlegen, anderenfalls werden sie braun.
2. Das Backrohr auf 225 Grad anheizen und das Blech mit Backpapier belegen. Das Ei in eine Schale schlagen, mit Mehl, Paprikapulver, Salz und Cayennepfeffer verrühren. Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und auf Küchenkrepp zum Abtropfen setzen. Mit weiterem Küchenkrepp trockentupfen.
3. Die Kartoffeln nun durch den Backteig ziehen und auf dem Blech verteilen. In den Ofen schieben und auf mittlerer Schiene zirka 10 Minuten backen, anschließend wenden und weitere 10 Minuten backen.

## Tipp

Die Curly Fries aus der eigenen Küche mit Ketchup, Mayonnaise oder einem Dip servieren. Etwas "gesünder" wird die Mahlzeit mit einem bunten Salat.