Kartoffelkrapfen

Optisch sind die Kartoffelkrapfen eine absolute Augenweide, mit diesem Rezept gelingen sie auf alle Fälle! Doch nicht nur als Beilage ein Hit, auch als Partygebäck!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

25 g	Butter
2 Stk.	Eidotter
0.5 kg	Kartoffeln
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Toll sehen sie aus, die Kartoffelkrapfen und schmecken tun sie erst. In einem mittleren Topf ausreichend Wasser aufsetzen und die mehligen Kartoffeln weich kochen. Diese dann mit kaltem Wasser übergießen, damit sie sich besser schälen lassen, abschälen und mit einer Kartoffelpresse zu Brei verarbeiten.

2. Nun das Ei aufschlagen und trennen. Für die Krapfen nur den Dotter verwenden. Diesen in den Brei geben, Butter und Salz hinzufügen und abschmecken. Alles zusammen in einen Spritzbeutel füllen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech kleine Röschen spritzen.

3. Im Backofen circa 15 Minuten backen, bis die Kartoffelkrapfen goldgelb sind.

Tipp

Will man die Kartoffelkrapfen als Partygebäck nehmen, dann kann man Kräuter in die Kartoffelmasse beigeben. Sehr lecker ist auch ein wenig gemahlene Muskatnuss. Mehlige Kartoffeln eignen sich besser als festkochende Kartoffeln.