



Dauer: Aufwandig			
<b>Kategorie:</b> Hauptspeisen Nachspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch			
Saison: Ganzjährig			
Für: 4 Personen			
Verfasst von: Salzburg schmeckt			

## Zutaten

1 KG	mehlige Erdäpfel
1 TL	Salz
1 MESSERSPIT	ZEgeriebene 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.