



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. Mehliges 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.