



Benötigte Zutaten

Erdäpfelkäse

300 g	Erdäpfel (gekocht, mehlig)
250 g	Sauerrahm
1	Zwiebel
2	Essiggurkerl
1/2	Paprika rot
	Salz, Pfeffer

1 kg	Weizenvollkornmehl
3 TL	Salz
2 EL	Brotgewürz
1 Pkg.	Germ
60 g	Premium Teebutter
3/4 l	Premium Alpenmilch (lauwarm)
	Eier zum Bestreichen

Würziger Erdäpfelkäse mit Vollkornweckerl

Für den kleinen Hunger

Anleitung

Zubereitung Erdäpfelkäse

1. Die Erdäpfel kochen.
2. Passieren oder sehr fein reiben.
3. Zwiebel, Essiggurkerl und Paprika klein würfelig schneiden.
4. Mit dem Sauerrahm untermengen.
5. Pikant abschmecken.
6. Mit Schnittlauch bestreut servieren.
7. Das Rezept stammt aus dem Buch „Salzburger Bäuerinnen“ kochen.

Zubereitung Vollkornweckerl

8. Aus den angegebenen Zutaten einen mittelfesten Germteig machen.
9. Rasten lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
10. Weckerl formen.
11. Mit Ei bestreichen.
12. Bei 200 Grad rund 20 Minuten backen.
13. Tipp: Diese Weckerl lassen sich auch gut einfrieren.

Zubereitung Erdäpfelkäse

Die Erdäpfel kochen, passieren oder sehr fein reiben. Zwiebel, Essiggurkerl und Paprika klein würfelig schneiden und mit dem Sauerrahm untermengen. Pikant abschmecken. Mit Schnittlauch bestreut servieren.



Das Rezept stammt aus dem Buch „Salzburger Bäuerinnen“ kochen.

Zubereitung Vollkornweckerl

Aus den angegebenen Zutaten einen mittelfesten Germteig machen. Rasten lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Weckerl formen, mit Ei bestreichen, bei 200 Grad rund 20 Minuten backen.

Tipp: Diese Weckerl lassen sich auch gut einfrieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten