



Benötigte Zutaten

400 g	Schotten
200 g	Kartoffeln (mehlig, gekocht)
80 g	Mehl griffig
1	Ei
1/2 TL	Salz

Premium Teebutter
zum Braten

Salzburger Schottenkrapferl von Michaela von flowersinthesalad.com

Anleitung

1. Die gekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
2. Schotten (ohne der Flüssigkeit), Mehl, Ei und Salz zu den Kartoffeln geben und mit einem Spatel rasch zu einem Teig vermischen. Hinweis: Nicht zu lange rühren, da der Teig sonst „klebrig“ wird.
3. Eine Pfanne auf mittelhohe Stufe erhitzen und einen Esslöffel Butter darin schmelzen.
4. Die Hände mit etwas Wasser befeuchten und Krapferl formen.
5. In die Pfanne geben und leicht flach drücken.
6. Ca. 4-5 Minuten braten. Wenden, ½ EL Butter nachgeben und weitere 3-4 Minuten braten, bis auch diese Seite goldbraun ist.

Tipp:

Die Schottenkrapferl sind sowohl süß als auch pikant ein echter Genuss!

Süße Variante: Die Schottenkrapferl mit Staubzucker bestreuen und mit Röster, Kompott, Apfelmus oder Preiselbeermarmelade servieren.

Salzige Variante: Die Schottenkrapferl schmecken auch sehr gut zu Salat oder als Beilage zu diversen Gemüse- oder Fleischgerichten.



Ein Rezept von
Michaela von flowersinthesalad.com

SalzburgMilch

