Kartoffelblattl`n

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

600	g	Kartoffel mehlig mit Schale gedämpft und geschält
2	ST	Eidotter
40	g	Butter, zerlassen
200	g	Dinkel- oder Weizenmehl, griffig

0,5 l Öl zum Backen

Herstellung:

1. Die heißen, geschälten Kartoffel passieren und auskühlen lassen.
2. Eigelb, zerlassene Butter, Mehl und Salz dazugeben und zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig etwa 2 mm dick ausrollen, 8 cm große, runde oder eckige Blätter ausstechen bzw. schneiden und auf ein Tuch geben.
4. Schwimmend in heißem Ölgemisch goldgelb herausbacken.
5. Auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen.

Tipp:
Dazu passt ein herrliches Sauerkraut. . .