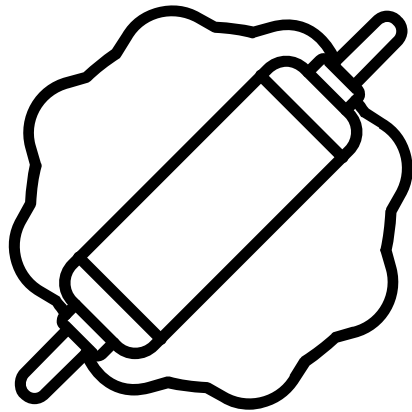
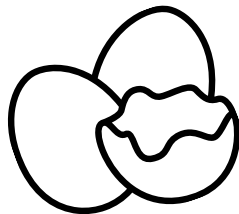
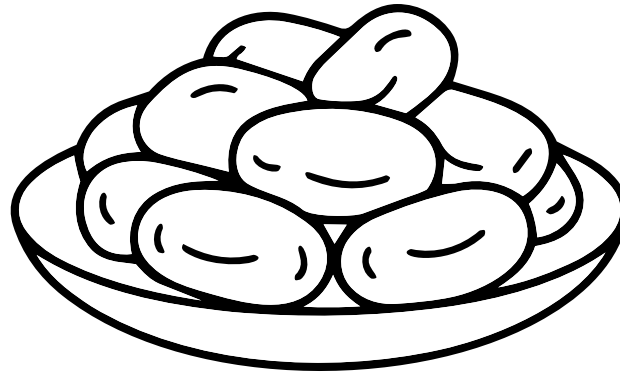




Kartoffelküchlein



Fertig mit malen? Hol Dir eine Belohnung in der Hofküche
(Koch- und Backstand der Bäuerinnen) ab!

(Das Rezept findest du auf der Rückseite)



Kartoffelküchlein

Du nimmst für den Teig:

250g Mehl
1 TL Salz
10g Butter
10g Hefe
1,5dl Milch

Mische das Mehl und das Salz. Mache eine kleine Mulde und füge den Butter in Stücken dazu, dabei darf kein Butter in die Mulde gelangen. Löse die Hefe in der lauwarmen Milch auf und giesse die Milch in die Mulde. Füge alles zu einem Teig zusammen. Knete diesen solange, bis er weich und elastisch ist. Dann kannst du den Teig auswallen und die Förmchen damit belegen. Lasse den Teig nun ca. 45 Minuten ruhen.

Du nimmst für den Belag:

400g Kartoffeln, geschält
150g Käse, geraffelt
1 Ei, verquirlt
1,5dl Vollrahm
wenig Salz, Pfeffer,
Muskatnuss

Raffe die Kartoffeln, gib den Käse, das Ei und den Rahm dazu und würze die Masse mit wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Jetzt verteilst du die Masse auf die vorbereiteten Förmchen. Backen: 30 Minuten im auf 180° vorgeheizten Ofen.

(1 grosser Löffel = 1 Esslöffel // 1 kleiner Löffel = 1 Teelöffel)

