



## Erdäpfelbuchteln

### **Zutaten: 6 Portionen**

*200 g gekochte, mehlig passierte Erdäpfeln*

*100 g Weizenmehl 0*

*1 Eigelb*

*40 g flüssige Butter*

*20 g Hefe*

*100 g warme Milch ca.*

*Salz und geriebene Muskatnuss*

### **Zubereitung:**

Passierte Erdäpfeln mit Weizenmehl, flüssiger Butter, Gewürzen und der in warmer Milch angerührter Hefe in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, nicht zu lange kneten!

Pro Portion 2 kleine Kugeln formen und eventuell in eine mit Butter ausgestrichene Darioform geben.

Zur doppelten Größe aufgehen lassen, mit Butter bepinseln und ca. 25- 30 Minuten im Ofen bei 160 Grad schön backen.