

Erdäpfelstangerl

ZUTATEN

- 300g Erdäpfel
- 100 g Butter
- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Kl Salz
- 150g gehackte Kürbiskerne
- geriebener Hartkäse
- verquirltes Ei zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

- Erdäpfel kochen, schälen und am besten noch heiß pressen – überkühlt mit Mehl, Butter, Salz und Ei zu einem Teig verkneten.
- Zu einem Rechteck ausrollen, mit verquirltem Ei bestreichen und die obere Hälfte mit dem Käse und den Kürbiskernen bestreuen. Nun die leere Teighälfte darüber klappen – auch mit verquirltem Ei bestreichen und ca. 1 cm breite Streifen mit einem Teigrad radeln.
- Nun die Enden gegeneinander verdrehen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 200 Grad Ober-Unterhitze etwa 15 Minuten backen.