



Sächsischer Qualitätskartoffelverband e.V.
Rezepte von www.qualitätskartoffeln.com

Kartoffelbrötchen mit zweierlei Füllung

Zutaten für 16 Brötchen:

300 g	Erdäpfel, vorwiegend festkochend
500 g	Mehl
1 Pck.	Trockenhefe
1 TL	Salz
1/2 Bd.	Thymian
75 g	Schinkenwürfel
30 g	Röstzwiebeln
1/2 Bd.	Rosmarin
50 g	Champignons
100 g	mittelalter Gouda
2	Eigelb
1 EL	Milch
	Backpapier



Kartoffeln waschen, mit Schale 25 min kochen und pellen. Mehl, Trockenhefe und Salz vermischen. Kartoffeln durch eine feine Presse drücken und zum Mehl geben. 250 ml lauwarmes Wasser zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort ca. 40 min gehen lassen.

Inzwischen für die erste Füllung Thymian von den Stielen zupfen. Mit Schinkenwürfeln und Röstzwiebeln vermischen. Für die zweite Füllung Rosmarin und Champignons putzen und klein schneiden. Gouda fein würfeln. Rosmarin, Pilze und Käse vermischen. Teig in 16 Portionen teilen und flach drücken. Auf je 8 Fladen 1 EL der Füllung geben, den Teig darum schließen und zu Kugeln formen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Kugeln darauf setzen und nochmals 20 min gehen lassen. Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 3) vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und den Teig damit bestreichen. Im Ofen 30–35 min backen. Nach 20 min nochmals mit der Eigelb-Milch bestreichen, nach Belieben mit Mandelstiften bestreuen und die Brötchen fertig backen.