


Kartoffelteig

ZUTATEN:

- 500g Kartoffeln, mehlig, roh, geschält
- 3 Dotter
- 200g Dinkelmehl, hell oder Vollkorn
- 40g Dinkelvollkorngrieß
- 40g Pflanzenbutter oder Kokosöl, flüssig
- Prise Salz





SO WIRDS GEMACHT:

1. Kartoffeln in gleichmäßige Stücke schneiden und im Dampfgarer (oder in Salzwasser) kochen. Abseihen und im Backrohr bei 60° ausdampfen lassen.
2. Kartoffeln pressen und auskühlen lassen (oder vorher auskühlen und dann pressen)
3. Dotter untermengen und dann die restlichen Zutaten drunter mischen. Jetzt sollte der Teig sofort weiterverarbeitet werden.

