



HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

Rezept-Tipp



© regionales.sachsen.de

„Erzgebirgischer Erdäppelkuchen“ (Kartoffelkuchen)

Ein köstliches Kartoffelgericht unseres Heimatgenuss-Partners,
dem Naturhotel Gasthof Bärenfels:

Kartoffelgerichte haben im Erzgebirge schon seit jeher ihre Tradition. Einfach in der Zubereitung und schmackhaft in der Verkostung!

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Prise Salz
- 180 g Mehl
- 50 g gehackte Mandeln
- 100 g Rosinen
- ½ TL Zitronat
- 120 g Margarine
- 3 Eier

Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schalen kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die restlichen Zutaten hinzugeben, mit den Kartoffeln vermengen und auf einem gebutterten Backblech ausgerollt verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 200°C backen. Butter zerlassen und sofort auf den Teig auftragen.

Am besten noch warm servieren und genießen!