



Dotsch-Nudeln OBERPFÄLZER KARTOFFELSPEZIALITÄT

4 PERSONEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

500 g Kartoffeln, roh
500 g Kartoffeln, gekocht
2 Eier
1 Be. Domspeitzmilch Schlagrahm
Mehl nach Belieben
Salz
Butaris Butterschmalz zum Ausbacken
Zucker

ZUBEREITUNG

1. Die rohen Kartoffeln reiben und ausdrücken, dann die gekochten Kartoffeln reiben und dazugeben.
2. Mit Eiern, Schlagrahm und Salz zu einem Kartoffelteig vermengen. Um den Teig besser kneten zu können, nach Bedarf Mehl hinzufügen.
3. Butterschmalz in eine Auflaufform geben und den Kartoffelteig zu ovalen Nudeln formen. Bei 180 °C goldbraun backen und vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.
4. Guten Appetit.

DOTSCH-NUDELN KANN MAN MIT LACHS, SAUERKRAUT, SCHWARZBROT ODER SÜßEN BEILAGEN WIE APFELKOMPOTT ODER PREISELBEEREN SERVIEREN.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:
www.youtube.com/BayernlandTV