# Kartoffelkrapfen

## Zutaten

**Für 4 Personen:**

500 g Kartoffeln

250 ml Wasser

80 g Butter

Salz

150 g Weizenmehl (405)

1 Prise Muskatnuss

4 Eier

## Zubereitung

---------- 1 ----------

Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser weichkochen, danach schälen und durch eine Presse drücken. Anschließend ausdampfen lassen.

---------- 2 ----------

Wasser, Butter und etwas Salz in einem zweiten Topf zum Kochen bringen. Mehl rasch dazugeben und unter heftigem Rühren aufkochen. Die Masse ballt sich dadurch und löst sich vom Topf. Die Brandteigmasse ein wenig abkühlen lassen. Eier einzeln hinzugeben und immer wieder gut durchrühren.

---------- 3 ----------

Den Brandteig mit den zerdrückten Kartoffeln vermengen und mit einer Prise geriebener Muskatnuss würzen.

---------- 4 ----------

Die Kartoffelkrapfen entweder in Kugeln oder Nocken formen. Die Klößchen in heißem Fett goldbraun ausbacken und anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Herausgeber
Hope Media Europe e.V.
Sandwiesenstraße 35, 64665 Alsbach-Hähnlein