



Bunter Erdäpfelkäse und Vollkornweckerl

Quelle: Salzburger Bäuerinnen kochen

Vollkornweckerl

- 1 kg Weizenvollmehl
- 3 Kl Salz
- 2 EL Brotgewürz
- 1 Pkg. Germ
- 60 g Butter
- 3/4 L lauwarme Milch
- Ei zum Bestreichen

Aus den angegebenen Zutaten einen mittelfesten Germteig machen, rasten lassen bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Welckerl formen, mit Ei bestreichen, bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Diese Weckerl lassen sich auch gut einfrieren.

Bunter Erdäpfelkäse

- 300 g gekochte mehligte Erdäpfel
- 1/4 L Sauerrahm
- 1 Zwiebel
- 2 Essiggurkerl
- 1/2 roter Paprika
- Salz, Pfeffer

Erdäpfel kochen, passieren oder sehr fein reiben, Zwiebel, Essiggurkerl und Paprika klein würfelig schneiden und mit dem Sauerrahm untermengen. Pikant abschmecken. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Gutes Gelingen!