



Oostenrijk

Erdäpfelkrapferl

Aardappelkoek

1.

300 gr. bloemige aardappelen
3 eierdooiers
2 eiwiten
2 el. zure room
karwijzaad (heel)
gemalen nootmuskaat
zout
botervet of olie

Schil de aardappels en snij ze in vieren. Breng een pan water met daarin een handje karwijzaadjes aan de kook en kook daarin de aardappelen zacht.

Laat de aardappels even uitdampen en werk ze, terwijl ze nog heet zijn, door een aardappelpers. Meng ze met nootmuskaat, zout, de dooiers, de zure room en het licht geklopte eiwit.

Verhit het botervet of de olie in een pan en leg er de aardappelmassa in kleine hoopjes in. Druk ze een beetje plat en laat ze bij een matige hitte goudbruin bakken . Na het bakken even goed deppen met keukenpapier.

2.

½ kg. bloemige aardappelen
100 gr. bloem
3 el. boter
1 ei
zout
100 gr. ham
1 ui
olie

Schil de aardappelen, snij ze in vieren en kook ze zacht in water. Rasp ze of werk ze door een aardappelzeef en meng ze met de bloem, 2 el. boter, het ei en een snuf zout. Kneed er een glad deeg van.

Snij de ui en de ham fijn en bak ze in 1 el. boter.

Rol het deeg uit tot een dikte van 1/2 cm. Steek er met een vorm (b.v. een glas) van 8-10 cm. diameter rondjes uit.

Leg op een rondje 1 tot 2 el. van het uien-hammengsel en bedek het met een ander deegronde. Druk de randen goed vast en bak ze in flink wat hete olie goudbruin.

Lekker met tartaarsaus en een knapperige salade.

