

Kartoffel-Laibchen

Zutaten für ca. 60 Stück:

200 g Kartoffel (ca. 2 mittelgroße)
25 g Zitronat
75 g Butter oder Margarine
1 Eigelb
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
175 g Mehl
1 gehäufte Teelöffel Backpulver



Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Kartoffel mit der Schale in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 20-30 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Nach dem Kochen sofort in kaltem Wasser legen und noch warm schälen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und erkalten lassen.

Das Zitronat fein hacken. Das Fett mit Zucker, Vanillinzucker und dem Eigelb schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und zusammen mit den Kartoffeln zu einem glatten Teig verarbeiten.

Mehrere ca. 3 cm dicke Rollen formen, in Alufolie gewickelt einige Stunden kalt legen.

Dann in rund 1 cm dicke Scheiben schneiden und ovale Laibchen daraus formen. In jedes mit dem dazwischen immer wieder in Mehl getauchten Messer 3 Einschnitte machen.

Die Laibchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 20 Minuten backen. Nach dem Backen noch warm mit Puderzucker bestäuben.