

HEIDELBEERSTRIEZEL AUS KARTOFFELTEIG

vom Katholischen Frauenbund Lohberg

Zutaten für den Kartoffelteig:

1000 g Kartoffeln
200-300 g Mehl
½-1 TL Salz
4 Eier
Muskat nach Belieben

Zutaten für die Füllung:

600 g frische Heidelbeeren
(alternativ – gefrorene Heidelbeeren + Speisestärke)
Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen, heiß durchpressen, abdampfen und etwas abkühlen lassen. Mehl, Salz und Muskat über die Kartoffeln streuen, locker abbröseln, Eier untermengen. Rasch und kurz zu einem Teig verarbeiten.

Falls frische Beeren benutzt werden, Heidelbeeren waschen, gut abtropfen lassen und überzuckern. Alternativ Heidelbeeren auftauen und Saft auffangen. Diesen mit etwas Speisestärke aufkochen und andicken. Heidelbeeren einrühren und Zucker nach Geschmack hinzufügen.

Kartoffelteig in 6 Stücke teilen, auf bemehlter Arbeitsfläche zu Rechtecken ausrollen und mit den vorbereiteten Heidelbeeren füllen. Seitenränder einschlagen und zu Striezel formen. Eine große Reine oder Auflaufform mit heißer Butter oder Margarine einfetten und die Striezel im vorgeheiztem Ofen bei 180° C etwa 40 Minuten lang backen.

BORŮVKOVÉ PLETÝNKY Z BRAMBOROVÉHO TĚSTA

od Katholického svazu žen Lohberg

Suroviny na bramborové těsto:

1000 g brambor
200-300 g mouky
½-1 lžička soli
4 vejce
mletý muškátový oříšek dle chuti

Suroviny na náplň:

600 g čerstvých borůvek
(při použití mražených borůvek přidat škrob)
cukr dle chuti

Postup:

Brambory uvařit, oloupat a za horka protlačit lisem, nechat odpařit a trochu vychladnout. Přisypat mouku, sůl a trochu muškátového oříšku. Rozdrobit, přidat vejce. Rychle vypracovat těsto.

Při použití čerstvých borůvek ovoce umýt, nechat odkapat a pocukrovat. Popřípadě nechat mražené borůvky roztát, zachytit šťávu, přivést spolu s trochou škrobu k varu a zahustit. Vmíchat borůvky a cukr.

Rozdělit bramborové těsto na 6 dílků a ty na pomoučeném vále vyválet do čtvercového tvaru. Naplnit připravenou borůvkovou náplní, ohnout kraje a vytvarovat pletýnky. Vymastit pekáč horkým máslem nebo margarínem a péct ve vyhřáté troubě při 180° C asi 40 min.