

Salzige Kartoffelhörnchen

150 g mehliges Kartoffeln kochen, durch die Kartoffelpresse drücken

250 g Mehl

100 g Butter alles zu den Kartoffeln geben und zu einem

1 TL Backpulver glatten Mürbteig verarbeiten ---

5-7 EL Milch im Kühlschrank ruhen lassen

den Teig nochmals durchkneten, dünn ausrollen und mit geriebenem Käse und gek. Schinken belegen und Hörnchen drehen oder einfach mit Gewürzen oder Sesam bestreuen und Rauten schneiden; mit Ei bestreichen .

Bei 180° ca. 20 –25 Min. backen.