Süße Kartoffelnudeln

Kartoffelnudeln stammen traditionell aus Süddeutschland und werden je nach Region mit ganz unterschiedlichen Namen bezeichnet. Sie können sowohl im Ofen gebacken als auch in der Pfanne ausgebacken werden und werden je nach Zubereitung herzhaft oder süß genossen. Diese süße Variante begeistert mit ihrer zarten Konsistenz und einer angenehm feinen Süße. Ob als süßes Hauptgericht oder als köstliches Dessert – es ist ein echter Genuss und erinnert an die traditionelle Hausmannskost nach beliebten Familienrezepten.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für den Kartoffelteig:
1kg mehligkochende Kartoffeln
150g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei ODER 120g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
2 Eier
1/4 TL Salz
1 Prise Muskat

Außerdem:
Glutenfreies Mehl zum Formen
75g Butter (ggf. laktosefrei), geschmolzen

Für den Guss:
200ml Sahne
2 Eier

2 EL Zucker

1. Die Kartoffeln mit Schale weich kochen. Anschließend noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Durchgedrückte Kartoffeln, glutenfreies Mehl, Eier, Salz und Muskat rasch zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
3. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche teilen, dann jedes Teigstück zu einer Rolle mit etwa 40cm formen. Jede Teigrolle in 10 gleichmäßig große Stücke schneiden, dann jedes Stück zu einer kleinen Rolle formen.
4. Die halbe Buttermenge in eine Auflaufform geben, Größe etwa 25 x 35cm. Die Kartoffelteigrollen einlegen und mit der restlichen Buttermenge bepinseln.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 Minuten backen.
6. Sahne, Eier und Zucker verquirlen und auf die Kartoffelnudeln gießen. Dann weitere etwa 25 Minuten bei gleicher Temperatur backen.
7. Die fertigen Kartoffelnudeln aus dem Ofen nehmen und sofort servieren. Auf Wunsch mit Puderzucker besträuen.

Tipp: Als Beilage schmeckt Kompott, rote Grütze oder Apfelmus köstlich.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen. Sahne durch einen Kochsahneersatz auf Cashewbasis austauschen.


rezepte-glutenfrei.de


rezepte-glutenfrei.de