

Kartoffelstangen

- 125 g Kartoffeln als Pellkartoffeln garen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit
- 125 g Butter und
- 125 g Mehl und
- Salz zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in 4 Portionen teilen, zu Rollen formen und in Stücke schneiden.
- Mit einem Messer einkerben, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 1 Ei verquirlen, die Stangen damit bestreichen, mit
- Sesam und
- Mohn bestreichen.
- Im Backofen bei 200°C Heißluft 10 Minuten goldgelb backen.