

Rezept

Irische Kartoffelfladen

Ein Rezept von Irische Kartoffelfladen, am 28.04.2025

Zutaten

500 g vorw. festkochende Kartoffeln	Salz
150 g Mehl	2 TL Weinstein-Backpulver
Pfeffer	1 Ei
50 g kalte Butter	60 g Zuckerrüben- oder Ahornsirup
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Fladen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in wenig Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 30 Min. weich kochen. Abgießen, noch heiß pellen und abkühlen lassen.

2. Kartoffeln grob raspeln oder durchpressen und mit Mehl, Backpulver, 1 TL Salz, Pfeffer und Ei mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Butter in Scheiben schneiden und unter die Kartoffelmasse kneten. Teig ca. 15 Min. ruhen lassen.

3. Ofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in 12 gleich große Stücke teilen. Die Stücke zu Kugeln formen, in Mehl wenden und zu etwa handtellergroßen flachen Fladen drücken. Die Fladen auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Noch warm mit Zuckerrüben- oder Ahornsirup servieren.