

Glarner Maträtzli

Zutaten	Zubereitung
<p>250 g Kartoffeln (mehligkochende Kartoffelsorte)</p> <p>Hefeteig: 250 g Mehl ½ KL Salz 1 Päckchen Trockenhefe</p> <p>1,5 dl Milch 1 Ei</p> <p>Formen: Hefeteig mit Kartoffeln</p> <p>1 KL Birnenweggenfüllung</p> <p>1 EL Bratbutter</p> <p>Servieren: Magenträs</p> <p>Birnenkompott, Birnenmus oder gedämpfte Birnen passen perfekt dazu. ➔Tipp: Vanilleglace nach Belieben.</p>	<p>Kartoffeln, waschen, schälen und in Salzwasser weichkochen. Gekochte Kartoffeln abschütten und mit dem Passevite pürieren.</p> <p>In Schüssel geben beifügen</p> <p>Flüssigkeit beifügen und alles verkneten. Der Teig darf leicht klebrig sein. Hefeteig an der Wärme aufgehen lassen.</p> <p>Ist der Hefeteig gut aufgegangen, die pürierten Kartoffeln in den Teig kneten.</p> <p>Teigmenge durch 8 teilen (ergibt 8 Maträtzli) Teig zu einer Kugel formen in der Mitte eindrücken und mit die Birnenweggenfüllung ausfüllen. Kugel schliessen und etwas flach drücken.</p> <p>In Bratpfanne schmelzen, Maträtzli auf der einen Seite eine Kruste backen, Maträtzli wenden und mit der Bratschaufel gut andrücken, damit die Maträtzli nicht zu dick sind. Langsam und auf niedriger Stufe die Maträtzli goldbraun backen.</p> <p>Maträtzli auf Teller geben und mit dem Glarner Gewürzzucker süssen.</p>

