

# Kartoffel-Buchteln mit gebratenem Käse und Speck

## Für 6 Personen

160 g Kartoffeln	250 ml Milch	1 Würfel Hefe, frisch
1 EL Zucker	250 g Mehl	1 Eigelb
25 g Butter	Salz	Mehl zum Arbeiten
1 Zwiebel	1 Bund Rosmarin	1 EL Butter
10-15 Datteln	250 g Bergkäse	1 Bund Salbei
10-15 Scheiben Räucherspeck		

Die Kartoffeln schälen und kochen. Einen Teil der Milch erwärmen und die Hefe und den Zucker darin auflösen. Kartoffeln etwas ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Mit dem Mehl, übriger Milch und angerührter Hefe vermischen und mit Eigelb, Butter und einer Prise Salz zu einem Teig verkneten. Diesen abgedeckt ca. 1/2 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3). Die Zwiebel schälen und würfeln, den Rosmarin hacken. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel und den Rosmarin darin anbraten. Die Datteln entsteinen und fein hacken. Alles zu dem Teig geben, nochmals durchkneten und abschmecken. Aus dem Teig Kugeln von zirka 3 cm Durchmesser formen und diese in eine gefettete Form setzen. Bei 180 Grad zirka 20 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen und die Buchteln auseinander nehmen. Den Käse in mundgerechte Stücke schneiden, ein Salbeiblatt darauf legen und mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln und in einer heißen Pfanne rasch kross backen. Mit einem Spieß (hübsch sind auch die Rosmarinstängel dafür, wenn oben noch einige Rosmarinnadeln dran sind) jeweils ein Käsestück auf einer Buchtel befestigen.

Jacqueline Amirfallah und Vincent Klink Sonntag, 28. Juni 2009