

WESPENNESTER MIT ERDBEER-MINZE RÖSTER



ZUTATEN KARTOFFELTEIG:

- 400 g Kartoffel geschält
- 80 g Mehl griffig
- 16 g Butter
- 2 Eier
- 80 g Grieß
- Salz, etwas Muskat

ZUTATEN APFELFÜLLE:

- 800 g Äpfel geschält
- 2 EL Zucker
- Zimt, Rosinen

ZUTATEN EIERMILCH:

- 600 ml Milch
- 2 Eier
- Rum, Zucker

ZUTATEN EIERMILCH:

- 600 g TK Erdbeeren
- 200 ml Apfelsaft
- Zitronenschale
- Kartoffelstärke
- Minze zur Garnitur

ZUBEREITUNG

- Gekochte, geschälte Kartoffel durch die Presse drücken und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Anschließend ausrollen und mit zerlassener Butter bestreichen.
- Die blättrig geschnittenen Äpfel mit den anderen Zutaten vermengen und den Teig belegen und einrollen. In drei Finger breite Stücke schneiden und in eine befettete Bratpfanne schichten.
- Die Erdbeeren mit den Apfelsaft kurz aufkochen, Zitronenschale dazugeben und mit der Kartoffelstärke leicht binden.
- Die Wespennester bei 160 °C ca. 30 Minuten backen.
- Mit Eiermilch übergießen und fertigbacken.
- Die Wespennester portionieren und mit dem Erbeerröster und der Minze anrichten.



**Guten Appetit wünscht
Martin Thaller**