

---

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Darmstädter Echo

\*\*\*

**Bemerkungen:** Masse ist sehr weich und bleibt auch nach dem Braten so. Vielleicht doch mehlig kochende Karoffeln nehmen und schon am Vortag kochen. Das Pressen durch die Spätzlepresse geht überraschend gut.

**Zutaten:** 500 Gramm gekochte Kartoffeln,  
ein Esslöffel Mehl,  
ein Ei,  
Salz, Muskat,  
ein Teelöffel getrockneter Majoran,  
etwas Butterschmalz oder Öl zum Braten.

**Rezept:** Die Kartoffeln durch eine Presse geben und mit den übrigen Zutaten schnell zu einem Teig kneten, zehn Minuten ruhen lassen. Den Teig zu einer Rolle (fünf Zentimeter Durchmesser) formen und zwei Zentimeter dicke Plätzchen abschneiden. Die Plätzchen leicht andrücken und in einer Pfanne goldgelb backen.