

## Bruckbaam mit Apfelkompott

### ZUTATEN

Bruckbaam:

800 g mehligte Erdäpfel

4 EL Schmalz

2 Eier

1 Prise Salz

Mehl nach Bedarf

Eine Kartoffelpresse

Apfelkompott:

3-5 Äpfel jeglicher Art,

gerne mit Macke

Zucker nach Geschmack

1 Nelke (alternativ 0,5 TL

fein gehackte

Nelkenwurz)

1 Prise Zimt

### ZUBEREITUNG

Die Erdäpfel kochen, noch warm schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. In eine Reih 4 EL Schmalz geben, kurz in den Backofen stellen, damit das sich das Schmalz gut verteilt.

Salz, Eier und so viel Mehl zufügen, dass sich der Teig schön formen lässt ohne zu kleben. Daraus Rollen mit zwei cm Durchmesser formen und diese in die Reih geben. Eine gute halbe Stunde backen, bis die Baam goldgelb leuchten.

Die gewaschenen Äpfel vierteln, vom Kernhaus befreien und in Scheiben schneiden, in einen Topf mit wenig Wasser geben, Nelke dazu, aufkochen und 3-5 min kochen lassen. Mit Zimt verfeinern.

Anrichten und genießen.

Quelle: Bernhard Senkmüller, Genussbotschafter

