


Röstiecken

etwa 24 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Vorbereiten:

100 g Speckwürfel
1 Stk. Zwiebeln , gehackt

Masse:

1 ¼ kg gekochte Kartoffeln (am besten vom Vortag)
150 g Tilsiter Käse , rezent
Salz
Pfeffer
1 TL Majoran
100 g Philadelphia®
(Doppelrahm-Frischkäse)
2 Eier

1 Vorbereiten:

Backblech (30 x 40 cm) mit Backpapier belegen

Die Speckwürfel knusprig braten, Zwiebeln kurz mit andünsten, Pfanne vom Herd nehmen und die Speck-Zwiebel-Mischung auskühlen lassen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Masse:

In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel in eine grosse Schüssel reiben. Den Käse ebenfalls dazureiben und in der Schüssel locker mischen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Den Frischkäse fein zerteilen und mit den Eiern in einem Massbecher leicht verrühren. Zusammen mit der Speck-Zwiebel-Mischung locker unter die Kartoffeln mischen. Nicht fest kneten!



Die Kartoffelmasse locker auf dem Backblech verteilen und in der Ofenmitte ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 35 Minuten

Den Röstikuchen zum Servieren in kleine Stücke schneiden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Röstikuchen vor dem Backen mit Tomaten- und Mozzarellascheiben garnieren.

