Desserts / Letland

Sklandrausis



Een roggedeegdoosje met twee lagen puree, aardappel en wortel, bestrooid met kaneel.

Tijd 90 min **Personen** 10

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Roggemeel
- ☐ 180 ml Warm water
- ☐ 80 g Boter
- ☐ 500 g Aardappelen
- ☐ 600 g Wortelen
- ☐ 200 ml Zure room
- ☐ 2 stuks eieren
- ☐ 80 g suiker
- ☐ 1 theelepel karwijzaad
- ☐ 1 theelepel kaneel
- ☐ 1 theelepel zout

Zo maak je het.

01 Kneed een deeg van het roggemeel, warm water, gesmolten boter en zout en laat het een half uur rusten.

02 Kook de aardappelen en wortels apart tot ze helemaal zacht zijn.

03 Pureer de aardappelen met zure room, een ei, karwijzaad en zout tot een gladde puree.

04 Pureer de wortels met zure room, een ei, suiker en kaneel tot een aparte puree.

05 Rol het deeg dun uit, snij er rondjes uit en vorm de randen met je vingers, waarbij je de randen naar boven vouwt.

06 Verdeel de aardappelpuree als eerste laag en de wortel erover, strijk glad met een lepel.

07 Bak ze vijfentwintig minuten op 200 °C en bestuif ze met kaneel terwijl ze nog heet zijn.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Silvija Dalge Tetere / CC BY 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / sklandrausis