

## KARJALAN PIIRAKAT JA MUNAVOI (KARELISCHE PIROGGEN MIT EIBUTTER)

### ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 1¼ Stunden

Ruhen lassen: 30 Minuten

Backen: ca. 15 Minuten

Für 12 Stück

Backblech und Backpapier

Teig:

150 g Roggenmehl

25 g Weizenmehl

1 TL Salz

1,5 dl Wasser

Füllung:

600 g mehlig kochende Kartoffeln, z. B. Bintje

1,5 dl Milch

20 g Butter

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

Eibutter:

3 Eier, hart gekocht

20 g Butter, weich

Salz

Pfeffer

½ Bund Petersilie, gehackt



### ZUBEREITUNG

**1** Für den Teig Mehl und Salz mischen. Wasser dazugießen und zu einem Teig verarbeiten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

**2** Für die Füllung Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser sieden. Abgiessen, Wasser vollständig verdampfen lassen. Durch das Passevite treiben und mit Milch und Butter mischen, würzen. Auskühlen lassen.

**3** Für die Eibutter Eier hacken. Mit Butter und Gewürzen verrühren.

**4** Teig in 12 gleich grosse Stücke teilen. Jedes Stück auf wenig Mehl 2-3 mm dünn und oval auswallen. Füllung jeweils in die Mitte verteilen und leicht verstreichen. Ränder rundum ca. 1 cm breit einschlagen.

**5** In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen.

**6** Piroggen zusammen mit der Eibutter servieren.

