

## Kartoffel Käse Muffin



eine tolle Beilage zum BBQ, zum Geschnietztem oder mit etwas Dip und Salat

### Vorab Info:

Vorbereitung: 20 Min.

Backzeit: 45 Min.

Backofen Umluft: 160°C

Menge: Das Rezept ist für zwei TupCakes Matten, also 12 St. Muffin´s, berechnet.

### Zutaten:

Butter für die Form zum ausstreichen

ca. 750 g. mehlig kochende Kartoffeln

ca. 500 g. Süßkartoffeln

ca. 250 g. würziger Käse am Stück z.B. Emmentaler

3-4 Eier

1 TL Speisestärke

1 TL Salz

### Zubereitung:

Für die Muffins den Backofen auf 180°C vorheizen. Die 6 Mulden einer Muffinform einfetten. Die Kartoffeln schälen, waschen und mit dem Profi-Chef grob raspeln. Den Käse grob mit dem MahlChef reiben und mit den Kartoffelraspeln, Eiern, Stärke, Salz und Kräutern mischen. Den Kartoffelteig zwei Drittel hoch in die Mulden füllen.



Die Muffins im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 bis 40 Minuten backen.

**Tip:**

2 EL gehackte Kräuter z.B. Petersilie, Schnittlauch zugeben  
Mit Curry-Mango Dip und etwas Chilli

**Historie:**

7.11.2018 erster Test für das [Weihnachtsmenü 2018](#)

---

[Kochen mit Tupperware Produkte](#)  
[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://www.ddws.de/tupper:kartoffel-kaese\\_muffin](https://www.ddws.de/tupper:kartoffel-kaese_muffin)

Last update: **25.03.2022 18:16**

