Kartoffel Käse Muffin

Vorab Info:
Vorbereitung: Min.
Backzeit: Min.
Backofen Umluft: 180°C

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
2 EL gehackte Kräuter z.B. Petersilie, Schnittlauch

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 Kartoffelraspeln, Eiern, Stärke, Salz und Kräutern mischen. Den Kartoffelteig zwei Drittel hoch in die Mulden füllen.



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

Tip:

Historie:
7.11.2018 erster Test für das Weihnachtsmenü

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?rev=1541593460

Last update: **25.03.2022 18:16**