23.10.2025 04:12 1/2 Kartoffel Käse Muffin

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

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.



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

Tip:

2 EL gehackte Kräuter z.B. Petersilie, Schnittlauch zugeben

Historie:

7.11.2018 erster Test für das Weihnachtsmenü

Kochen mit Tupperware Produkte Essen und Mehr

Last update: 25.03.2022 18:16

From:

https://ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://ddws.de/tupper:kartoffel-kaese_muffin?rev=1541593561

Last update: 25.03.2022 18:16



https://ddws.de/ Printed on 23.10.2025 04:12