

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Kartoffelmuffins

(Sendung 30.10.2010)

Zutaten

- 1 kg festkochende Kartoffeln
 - 1 Zwiebel
 - Salz
 - Muskat
 - 2 Tl getr. Majoran
 - 1 Ei (Kl. M)
 - 1 gehäufte Tl Speisestärke
 - 1-2 El weiche Butter
 - 1-2 El Zucker
 - 6 Backpflaumen
 - 2 El Olivenöl
-

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen. Kartoffeln und die Zwiebel fein reiben. In ein sauberes Tuch geben und kräftig ausdrücken. Kartoffelmasse in eine Schüssel geben und mit Salz, Muskat und Majoran würzen. Ei und 1 Tl Speisestärke zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. 6 Mulden eines Muffinblechs gut mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. 2/3 der Kartoffelmasse hineinfüllen. In die Mitte der Kartoffelmasse jeweils 1 Backpflaume drücken. Übrige Kartoffelmasse darauf verteilen. Mit dem Öl beträufeln und im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf dem Rost auf der mittleren Schiene 35-45 Min. goldbraun backen.

Für 6 Stück

Zubereitungszeit: 20 Minuten (plus Backzeit)