



Kartoffeltörtchen

Zutaten:

500 gr. gekochte Kartoffeln
3 Eier
50 ml Sahne
50 ml flüssige Butter
2 EL Zucker
Erdbeeren
Puderzucker
Zitronensaft

Backofen: 200°C- 20 Min



Zubereitung:

Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Puderzucker dazugeben und den Saft einer halben Zitrone dazugeben. Die Zutaten gut mischen. Die Erdbeermasse in einer Eswürfelform einfrieren.

Die gekochten Kartoffeln schälen, mit Zucker, der zerlassenen Butter und zwei Eiern im Mixer zu einem glatten Teig pürieren.

Ein Muffinblech mit Förmchen auslegen und mit dem Teig zu 2/3 befüllen. Jeweils einen Erdbeer-Eiswürfel in die Mitte stecken. Die Muffins bei 200 Grad für rund 20 Minuten backen.

Die Sahne halb schlagen und die restlichen Erbeeren untermischen. (Eigentlich gehört die Sahne mit in den Mixer.)

Die Sahnemischung und die etwas abgekühlten Muffins auf Tellern anrichten. Fertig!