

Kartoffel - Hefe - Muffin

Kategorien: Muffin, Hefeteig

Zutaten für: 12 Stück

300	Gramm	Kartoffel
10	Gramm	Hefe - frisch
125	Gramm	Mehl Type 405
60	Gramm	Saure Sahne
1		Ei
50	ml	Vollmilch 3,5% Fett
2	Essl.	Butter - weich
		Curry
		Kurkuma
		Paprikapulver
		Salz

Anleitung:

Kartoffeln waschen, in Schale 25Min. garen, abgießen, pellen und durch eine Presse drücken. Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Mehl, Kartoffeln, Ei, Saure Sahne, Butter und Gewürze vermengen. Hefemilch zufügen und alles zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Mulden eines Muffinblechs fetten, 2/3 des Teigs einfüllen und ca. 15Min. gehen lassen. Backofen auf Umluft 160°C (E-Herd: 180°C) vorheizen. Muffins im Backofen ca. 25 Min. backen. 5 Min. ruhen lassen, aus der Form nehmen und noch warm servieren. Tipp: Dazu schmeckt Tomatensauce oder ein Pilzragout.

40 min Zubereitung; 15 min Ruhezeit; 25 min Backzeit

fett 4 %

187 kcal / 100g 98 kcal / Stück 52 g / Stück