

Rezept

Mini-Kartoffelkuchen

Ein Rezept von Mini-Kartoffelkuchen, am 19.04.2024

Zutaten

300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	100 g gekochter Schinken
100 g mittelalter Gouda	80 g weiche Butter
4 Größe M Eier	125 g Mehl
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	2 TL Salz
12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale in Wasser zugedeckt weich kochen. Abgießen, etwas ausdämpfen lassen, schälen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
2. Schinken und Käse in kleine Würfel schneiden. Die Butter cremig schlagen, die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit den Gewürzen und dem Salz mischen und mit den Kartoffeln unter die Buttermasse rühren, Schinken und Käse unterheben.
3. Den Teig in die Förmchen verteilen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, bis sie aufgegangen und gebräunt sind. 10 Min. in den Förmchen stehen lassen. Dann herauslösen und lauwarm oder ganz abkühlen lassen. Mit einem knackigen Salat wird daraus eine kleine Vorspeise.