

Ferdinand – mein Süß & Kartoffelpuffer |

glutenfreiessen.at



Zubereitungszeit: 15 min

Backzeit: 30 min

Ofen: 180°C, Heißluft

Zutaten für 10 Stück:

300 g überwiegend festkochende Kartoffel

200 g Süßkartoffel

1 Ei

3 EL Sauerrahm

Salz, Pfeffer

2 TL Sieglindes Erdäpfelgewürz von Sonnentor

ev. noch etwas Rosmarin

2 EL glutenfreies Mehl (kann man auch weglassen)

je nach Wunsch geriebenen Käse oder Mozzarella zum Überbacken

1. Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.
2. Kartoffel und Süßkartoffel reiben und mit den restlichen Zutaten vermengen.
3. Masse mit einem Löffel in die Vertiefungen der Silikonformen (ich habe 2 Stück zu je 6 Vertiefungen) füllen und flachdrücken.
4. Nach 20 min Backzeit Käse auf die Kartoffelpuffer geben und für weitere 5 bis 10 min backen.
5. Lasst euch den Ferdinand schmecken!