

Mini Kartoffel-Cupcakes

Vorspeise

Fingerfood

Fischgerichte

Gartenparty

Silvester

Weihnachten

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Muffin-Backblech gründlich mit Sonnenblumenöl einpinseln. Die Kartoffeln schälen und auf der groben Seite der Küchenreibe in Stücke raspeln. Die Kartoffelraspel mit den Eiern vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffelmischung auf die Muffin-Mulden verteilen und dabei in der Mitte jedes Muffins eine kleine Vertiefung eindrücken. Die Muffins im Ofen (Mitte) 30 Minuten backen.

Die Muffins aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter 5 Min. abkühlen lassen. Den Räucherlachs in kleine Würfel teilen. Die Gurken waschen, trocken und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.

Die Muffins mit Philadelphia Feta & Gurke füllen und mit Lachs und Gurke garnieren.



Zutaten

Zutaten für 12 Personen

1 EL Sonnenblumenöl

650 g Erdäpfel, vorwiegend festkochend

2 Eier

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

120 g Räucherlachs (3 Scheiben)

100 g Mini-Gurken (ca. 2 Stk.)

200 g Philadelphia Feta & Gurke