Artikel vom 13.05.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 09:34 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kartoffeltoertchen

Kartoffeltörtchen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 6 bis 8 Törtchen):

500 g mehligkochende Kartoffeln, gekocht und geschält

3 Eier

50 ml geschlagene Sahne

50 g flüssige Butter

100 g Kirschgrütze

frische Minze

Puderzucker

Etwas Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Kirschgrütze in eine Eiswürfelform füllen und für mindestens zwei Stunden einfrieren. Kartoffeln in eine Schüssel geben, grob mit einer Gabel zerstampfen. Eier, Sahne und Butter zugeben und mit dem Stabmixer zu einem glatten Teig mixen. Muffinform mit Butter einfetten und den Kartoffelteig in die Mulden füllen. In jede Form einen gefrorenen Kirschgrützewürfel hineindrücken und den Teig danach wieder glattstreichen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Kartoffeltörtchen für 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen die Kartoffeltörtchen mit Puderzucker und frischer Minze dekorieren.

Nadine Hörster