



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 250 ml Mehl (glatt)
- 1 Pkg. Weinsteinbackpulver
- 180 ml Kristallzucker
- 250 ml Trinkschokolade
- 1 EL Kakao
- 250 ml geriebene Kürbiskerne
- 250 ml Sauerrahm
- 100 g Erdäpfel, mehlig
- 3 Stk. Eier
- 125 ml Rapsöl

**Mein persönlicher Tipp**

Anstelle der Milliliterangaben kann auch ein Becher mit dem gleichen Maß verwendet werden. Die Kürbiskerne können durch geriebene Walnüsse, Mohn, Haselnüsse etc. ersetzt werden.:

**Michaela Enöckl**

Seminarbäuerin im Bezirk Steyr

**Quellen:**

- Mag. Christine Schober, Mag. Helmut Eiselsberg, Ulrike Haunschmid & Romana Schneider: *Kursunterlage Erdäpfelküche- Entdecke die Vielfalt der tollen Knolle*

## Flotte Erdäpfel-Schokomuffins

**Zubereitung**

**Zubereitung:**

- die Erdäpfel kochen und mit einer Erdäpfelpresse pressen
- alle Zutaten in eine Schüssel geben
- gut verrühren und den Teig in Muffinformen füllen - nur 3/4 füllen, denn der Teig geht noch auf
- im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 20 Minuten backen

