



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

Flotte Erdäpfel-Schokomuffins



Foto: Landwirtschaftskammer Oberösterreich - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Zubereitung:

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

Quellen:



Mag. Christine Schober, Mag. Helmut Eiselsberg, Ulrike Haunschmid &

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

Romana Schneider: *Kursunterlage*
Erdäpfelküche- Entdecke die Vielfalt
der tollen Knolle



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

