



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

SAFRAN-ERDAPFELTÜRMCHEN MIT MANDELN



12 Stück

ZUTATEN

2 EL Olivenöl
1 Döschen Safranfäden (0,1 g)
75 g flüssige Butter
900 g festkochende Erdäpfel (z. B.
Charlotte),
ca. 3-4 TL Salz
Pfeffer
Muskatnuss
1 TL getrocknete italienische
Kräuter
4 EL Mandeln
etwas Staubzucker

1 Muffinblech mit 12 Mulden mit je
100 ml Inhalt

ZUBEREITUNG

Mulden des Muffinbleches mit Olivenöl auspinseln. Safran-Fäden fein mörsern, mit geschmolzener Butter mischen. Erdäpfel schälen und fein hobeln. Erdapfelscheiben mit Salz, Gewürzen, Safran-Butter und den Kräutern mischen. In die ausgeöhlten Mulden schichten, etwas andrücken.

Bei 160 °C CircoTherm® Heißluft auf Einschubhöhe 3 ca. 45 Minuten garen, bis die oberen Erdapfelscheiben leicht gebräunt sind.

Mandeln grob hacken und in einer Pfanne trocken rösten, bis sie anfangen zu duften, mit wenig Staubzucker bestäuben und kurz karamellisieren lassen. Erdapfeltürmchen mit den Mandeln bestreuen.

Tipp: Falls Sie die Erdapfel-Türmchen zur gebratenen Ente mit Granatapfelfoße reichen möchten, schieben Sie einfach 45 Minuten vor Ende der Garzeit der Ente die Muffinblech auf einem Backrost auf Einschubhöhe 3 dazu in den Ofen.