

Rezept

Glutenfreie griechische Kartoffel-Cupcakes mit Feta-Haube



Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (Bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 24 Cupcakes:

250 g	geraspelte Zucchini	3	Eier (Größe M)
120 g	geraspelte Karotten	350 g	glutenfreie Universal-Mehlmischung (oder Weizenmehl für die glutenhaltige Variante)
250 g	geraspelte Kartoffeln	2 TL	Backpulver
300 g	Griechischer Joghurt	½ TL	Salz
120 ml	Olivenöl	2 EL	frische Thymianblätter
60 g	getrocknete Tomaten	200 g	Feta (auf Raumtemperatur)
70 g	schwarze entsteinte Oliven – in Ringe geschnitten + 24 weitere Oliven zum Dekorieren der Cupcakes	250 g	Frischkäse (auf Raumtemperatur)

Zubereitung:

Geraspelte Zucchini, geraspelte Kartoffeln und geraspelte Karotten mit dem griechischen Joghurt, dem Olivenöl und den Eiern in eine Schüssel geben und verquirlen.

Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben und alles vorsichtig zu einem glatten Teig vermischen. Tipp: den Teig nur so kurz wie möglich rühren. Dann sind die Cupcakes später schön fluffig!

Thymianblätter, gehackte getrocknete Tomaten und Olivenringe in den Teig geben und mit einem Löffel vorsichtig unterheben.

Zwei Muffinbleche mit jeweils 12 Muffin-Backförmchen auslegen (wenn das Papier der Backförmchen sehr dünn ist, auch zwei Backförmchen übereinanderlegen, dann behalten die Cupcakes später ihre Form).

Den Teig in kleinen Portionen gleichmäßig über die 24 Backförmchen verteilen.

Die Cupcakes bei 180 °C Umluft ca. 25 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob sie gar sind.

Rezept

Die Muffinbleche aus dem Ofen nehmen. Die Cupcakes aus dem Muffinblech nehmen, am besten mit einem Esslöffel, und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Den Feta und den Frischkäse mit dem Rührgerät ca. fünf Minuten lang zu einer glatten, krümellosen Masse vermengen.

Die Feta-Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Spritztüle (oder in eine Plätzchenpresse) füllen und auf jeden Cupcake eine Sahnehaube setzen. Jede Sahnehaube mit einer ganzen Olive und ein paar Thymianblättern dekorieren.

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/glutenfreie-griechische-kartoffel-cupcakes-mit-feta-haube>

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank