

Süße

Möhrenpuffer

Bio Kochbox KW 31



Süße Möhrenpuffer



Für 2 Portionen:

- 400 g Möhren
- 100 g Kartoffeln
- 100 g Walnusskerne
- 3 Eier
- 40 g Mehl
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 TL Zimt
- 150 g Crème fraîche

Für 4 Portionen:

- 800 g Möhren
- 200 g Kartoffeln
- 200 g Walnusskerne
- 6 Eier
- 80 g Mehl
- 2 TL Zitronenabrieb
- 2 TL Zimt
- 300 g Crème fraîche

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Möhren waschen, putzen, schälen und grob raspeln. Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Walnusskerne grob hacken. Möhren, Kartoffeln, Walnusskerne, Eier, Mehl, Zitronenschale und Salz gut mischen. Jeweils etwas Öl in der Pfanne heiß werden lassen. Pro Bratvorgang 4-5 EL Teig nebeneinander ins heiße Fett geben und etwas flach drücken. Die Puffer von jeder Seite 2-3 Min. goldbraun braten.

Die fertigen Puffer auf einer Platte im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad (Gas Stufe 1) warmhalten, bis alle gebraten sind. Vor dem Servieren Zucker und Zimt mischen. Die Puffer mit kalter Crème fraîche und Zimtzucker servieren.