

Kartoffelpuffer

Zeit: ca. 20 min. Portionen: 8 -10 Rezeptnr.: 0248

Zutaten:

1000 g Kartoffeln geschält und
in grobe Stücke
110 g Zwiebel geschält und
geviertelt
70 g Mehl
1 TL Salz
3 Eier (M)
10 g Zitronensaft

Zubereitung:

Kartoffeln in den  geben und 6 Sekunden/ Stufe
5. Jetzt alle anderen Zutaten hinzugeben und 13
Sekunden/ Stufe 4-5 vermengen.

Jetzt in eine gefettete Pfanne je drei Puffer pro
Seite 4,5 Minuten ausbacken. Bis Sie schön
goldbraun und gar sind.



Kartoffelpuffer