

Kartoffelpuffer (Baggers)

Egal ob als süßes Gericht mit Apfelmus oder als pikante Variante – Kartoffelpuffer sind beliebt bei Groß und Klein!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, fruktosearm, maisfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 3 – 4 Personen

750g Kartoffeln

2 Eier

2 EL Speisestärke

Salz

Fett zum Ausbacken

1. Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Dann Eier, Speisestärke und Salz zugeben und gut verrühren.
2. Fett in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse löffelweise hineingeben und zu kleinen Fladen verstreichen. Auf beiden Seiten langsam goldbraun ausbacken. Sofort servieren.

Tipp: Kartoffelpuffer schmecken köstlich mit Apfelmus als süßes Hauptgericht, oder als Beilage zu Braten und Geschnetzelten.

Maisfrei – Tipp: Speisestärke durch Reisstärke ersetzen. Reisstärke ist im Reformhaus oder Bioladen von z.B. Werz erhältlich bzw. bestellbar.

