

SÜBKARTOFFEL-KRAPFEN MIT RAS EL HANOUT



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ras el Hanout
Gewürzmischung 450g

ZUTATEN

4 

- 265 g Süßkartoffeln
- 120 g Mehl
- 50 g Ei
- 40 g Bresc Ras el Hanout
- 10 g Backpulver
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Kartoffelpüree mit Mehl, Ei und Backpulver zu einem Teig verrühren. Den Teig mit Ras el Hanout, Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Esslöffel kleine Kugeln und der Fritteuse backen.