Süßkartoffel-Krapfen mit Ras el Hanout



Zutaten

10

- 665 g Süßkartoffeln
- 300 g Mehl
- 125 g Ei
- 100 g Bresc Ras el Hanout
- 25 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.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Ras el Hanout Gewürzmischung 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000