

## Weihnachtskrokette[n] aus dem Thermomix®



© Weihnachts-Krokette[n] - Angie @ angieswildekueche



40 Min.



leicht



6 Portionen

## Hausgemachte, knusprige Kartoffelkrokette[n]



Mit 15 befreundeten Bloggern reisen wir in unserem Weihnachts-E-BOOK zurück in die Kindheit. Angies von "Angieswildeküche" verrät uns wie sie Krokette[n] zu einem wahren Hingucker auf dem Teller macht. Vom Lieblingskeks gebacken mit der Oma, dem Reibekuchen auf dem Weihnachtsmarkt bis hin zum Weihnachtsessen im Familienkreis und besonderen Geschenken aus der Küche.

Wir wünschen euch allen eine wunderschöne Winter- und Weihnachtszeit mit unseren kulinarischen Erinnerungen im E-Book "Weihnachts-Erinnerungen"

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>400 g</b>	Kartoffeln (geschält und in Stücken)
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Milch
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	<b>2 Prise/n</b>	frisch geriebene Muskatnuss
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Butter in Stücken
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Ei

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit der Milch in den Mixtopf geben, mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen und 25 Min./100°C/ Linkslauf/Stufe 1 ohne Messbecher kochen.
2. Butter mit dem Ei zufügen und 40 Sek./Stufe 3 mixen. Die Kartoffelmasse umfüllen, abkühlen lassen.
3. Abgekühlte Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech Sterne und/oder Tannen spritzen. Im heißen Ofen bei 200 °C (180 °C Umluft) ca. 20 Min. goldbraun backen.

Das zu passt die Rehkeule von Angie alias Angieswildeküche