



Kürbispuffer

Zutaten:

350 g Kürbisfleisch (z. B. Butternuss), 350 g Kartoffeln, 2-4 EL Mehl, 3 Eier, Salz, Butterschmalz zum Braten

Zubereitung:

Kürbis säubern (schälen und Kerne entfernen), Kartoffeln schälen. Kürbis und Kartoffeln grob raspeln, mit Mehl, Salz und Eiern vermischen. Im heißen Butterschmalz kleine Puffer backen.

Tipp: Dazu schmeck frisches Apfelmus!

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de