

Hackfleisch-Kartoffelstock – Cupcakes

Muffinsblech mit Papierhüllen belegen

3	Scheiben	Brot	ohne Rinde würfeln, in Schüssel geben
Etwas		Milch	Brot ca. 10 Min. einweichen, danach gut ausdrücken
600	g	Gehacktes Rind	zugeben, alles gut vermischen und durchkneten. In die Förmchen verteilen
1	TL	Paprika	
1 ½	TL	Salz	
		Pfeffer	
1	El	Kräuter nach Wahl, gehackt	

Backen:

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen, Mitte, ca. 25 Min.

4	Portionen	Kartoffelstock	nach Anleitung zubereiten, ev. mit Lebensmittelfarbe einfärben, in Spritzsack füllen, Hackfleischmuffins damit garnieren
		Cherrytomäti	vierteln, zum Garnieren
		Ital. Peterli	zum Garnieren

