

Halloween: Kartoffelfiguren

Zutaten

- Kartoffeln
- Süßkartoffeln
- Salz

Hilfsmittel:

- Schneideunterlage
- Backofen
- Küchenmesser
- Backblech mit Backpapier oder Backmatte ausgelegt
- für Augen und Mund: z.B. Trinkhalme aus Metall oder Kunststoff

Zubereitung



1. Kartoffeln vorbereiten: Die gewünschte Anzahl an Kartoffeln säubern. Wenn du Bio-Kartoffeln verwendest, kannst du die Schale gern dran lassen. Ansonsten empfehlen wir dir, die Schale z.B. mit einem Sparschäler zu entfernen und die Kartoffeln noch einmal zu säubern.

2. Kartoffelfiguren herstellen: Dafür die Kartoffeln jeweils in etwa 0.8 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mithilfe eines Trinkhalms Augen und Mund ausstechen. Mit einem Küchenmesser kannst du beispielsweise auch dreieckige Augen wie bei einem Kürbis ausschneiden.

3. Kartoffelfiguren backen: Die Kartoffel-Geister und Süßkartoffel-Kürbisse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und salzen.

Den Ofen auf etwa 150°C Umluft vorheizen und die Kartoffelfiguren darin auf mittlerer Schiene für ca. 20 Minuten backen. Danach wenden und für weitere ca. 10 bis 15 Minuten backen. Sofort servieren.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

