





Kartoffel-Mumien

Gruselige Kartoffel-Hälften mit einer leckeren Füllung sind für eine Halloween-Party der Hit. Im Backofen sind diese schnell zubereitet.

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Zutaten:

12 festkochende Kartoffeln (etwa 1,8 kg)

Salz

2 Eigelb (Größe M)

50 g geriebener Gratinkäse oder Gouda

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Muskatnuss

Außerdem:

etwa 12 Scheiben Bacon

(Frühstücksspeck), etwa 120 g

etwa 12 schwarze Oliven (etwa 40 g)

Wie mache ich Kartoffel-Mumien zu Halloween?:

1 Vorbereiten:

Kartoffeln waschen, in Salzwasser in 20-25 Min. nicht ganz weich garen. Dann abgießen, pellen und erkalten lassen. Speck auf die Länge der Kartoffeln zurechtschneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Oliven in Scheiben schneiden.

2 Kartoffel-Hälften zubereiten:

Kartoffeln längs halbieren. Kartoffelhälften mit einem Kugelausstecher oder kleinem Löffel aushöhlen (Abb. 1). Kartoffelreste an die Seite stellen. Kartoffelhälften auf das Backblech setzen. Backofen vorheizen.



Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Backzeit: 0 Min.

3 Füllung zubereiten und Kartoffelhälften backen:

Kartoffelreste durch eine Kartoffelpresse drücken. Masse mit Eigelb, Käse und Crème fraîche verrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben. Dann gut die Hälfte der Kartoffelmasse etwas unter dem Rand in die Kartoffelhälften füllen und glatt streichen. Mit jeweils den Speckscheiben belegen. Mittig 2 Augen aus Olivenscheiben legen. Dann ein Streifenmuster aus der Kartoffelmasse auf die Speckscheiben spritzen, so dass es wie ein Verband einer Mumie aussieht (Abb. 2), dabei die Augen nicht verdecken. In den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Garzeit: etwa 25 Min.

Kartoffel-Mumien warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Speck können Sie auch Salamischeiben verwenden und für eine vegetarische Variante den Speck einfach weglassen.
- Die Kartoffelhälften kann man gut am Vortag vorbereiten und mit Frischhaltefolie zudecken.