

Erdäpfelpüree im Thermomix

Das Rezept für Erdäpfelpüree im Thermomix wird klassisch mit Butter und Milch zubereitet. Die köstliche Beilage gelingt mit wenigen Handgriffen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 kg	Erdäpfel (mehlige)
280 ml	Wasser
1.5 TL	Salz
50 g	Butter
1 Prise	Muskat (gerieben)
150 ml	Milch

Zubereitung

1. Die geschälten und geviertelten Erdäpfel mit Wasser und Salz in den Mixtopf geben und zirka 25-30 Minuten auf Stufe 1 gar kochen. Danach entfernen und das Wasser abgießen.
2. Jetzt die Butter, Milch und geriebene Muskatnuss hinzufügen und 2 Minuten mit 120 °C auf Stufe 1 erwärmen.
3. Die Erdäpfel zugeben und mithilfe der Spachtel 15-20 Sekunden auf Stufe 4 im **Thermomix** zu pürieren.

Tipp