SÜSSKARTOFFEL-STAMPF

Eine buttrige, süßere Version klassischer Stampfkartoffeln

Zubereitung: 10 min
Kochzeit: 40 min
Für 6 Personen

Zutaten:
1 kg Süßkartoffeln
50 g Pekannüsse
80 g Butter
100 ml Milch
4 EL Ahornsirup
1 TL Pfeffer
1 TL Salz
1 TL Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und ganz weich kochen. Während die Kartoffeln kochen, die Pekannüsse rösten und grob hacken. Butter erwärmen, bis sie braun wird. Die gekochten Kartoffeln in eine Rührschüssel füllen und Milch, Ahornsirup, Pfeffer, Salz und Muskatnuss hinzugeben. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 mit dem Handrührer vermengen, bis die Kartoffeln vollständig zerkleinert sind, und dann 3/4 der braunen Butter sowie die Pekannüsse hinzugeben. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 vermengen, bis Butter und Pekannüsse eingearbeitet sind. In eine Schüssel geben und abschließend die restliche braune Butter und etwas gehackte Pekannüsse hinzugeben.