

Kanarische Runzelkartoffeln

[Beilagen](#)



- 100 ml Wasser
- 1 kg Kartoffeln (Drillinge)
- ca. 50 g grobes Meersalz

Kartoffeln waschen und in den kleinen [Zaubermeister](#) geben.

Wasser zugeben und Salz über die Kartoffeln verteilen.

In den vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für 60 Min backen.

Mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen und auf das [Kuchengitter](#) stellen.

Wer den [Ofenmeister](#) hat, kann auch diesen verwenden.