



KARTOFFELHÖRNCHEN

70g Butter, 60g Zucker, 2 Eier (M)
1 Prise Salz, 130g gekochte Kartoffeln
250g Weizenmehl 550, ½ TL Backpulver
150g Nuss-Nougat-Creme, 100g Puderzucker
80g groß gehackte Walnüsse

Butter, Zucker, Eier und Salz in
Rührschüssel geben.

Vortagskartoffeln pressen, gesiebtes
Mehl und Backpulver hinzufügen.

Mit Handrührgerät zu Mürbeteig
verarbeiten, 1 Stunde kühlen.

Nuss-Nougat-Creme mit Walnüssen
mischen.

Teig halbieren, zu Ø 25cm und 2mm
dicken Kreisen ausrollen. In 8 Stücke
schneiden. Mit Hilfe von 2 TL Nuss-
Nougat-Masse auftragen, aufrollen,
auf Backblech setzen.

Bei 200 °C Ober-Unterhitze ca. 20
min backen.

Kartoffelhörnchen mit Puderzucker
bestäuben.



Landkreis
Emmendingen



Forum · ernähren
bewegen · bilden
BREISGAU-HOCHSCHWARZWALD



Gefördert
durch



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

DIE (T)OLLE KNOLLE

SCHÜCHTERNES NACHTSCHATTENGEWÄCHS IM RAMPENLICHT

Tipps zur richtigen Lagerung:

Kartoffeln erst vor Verzehr waschen, die Erde bietet einen natürlichen Schutz vor Fäulnis, gewaschene Knollen aus dem Supermarkt werden nachbehandelt.

Die Lagertemperatur soll möglichst niedrig gehalten werden, die Empfehlung liegt bei unter fünf Grad. Hierfür eignen sich unbeheizte Keller oder Garagen.

Dunkelheit: Zu viel Licht führt zu vorzeitiger Keimung und Anlagerung des Giftstoffs Solanin in der Schale. Ist kein dunkler Ort vorhanden - Kartoffeln mit Papier abdecken.

Veranstaltungsreihe



Mehr Infos:

