



## 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:

