



## **Kartoffeln mal anders**

### Rezepte von Jeanette Marquis

**Kakaokartoffeln** (an den russischen Nachtischklassiker Kartoschka angelehnt)

Zutaten:

300 g Kartoffeln  
100 g weiche Butter  
100 g Vollkornbutterkekse  
1/2 Dose gezuckerte Kondensmilch  
2 EL Back-Kakao  
Mark einer Vanilleschote

Zum Wälzen: etwas Kakao, gehackte Pistazien (oder gehackte Nüsse nach Wahl), Schokostreusel oder Puderzucker

Zubereitung:

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen. Noch heiß schälen und mithilfe einer Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Alternativ mit dem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken und abkühlen lassen.

Kekse in eine Tüte geben und mit dem Nudelholz oder einer Küchenmaschine fein zerkleinern.

Kartoffeln, Kekse mit restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und für eine Stunde kühl stellen.

Kleine Portionen abstechen und gleichmäßig zu Kartoffelchen formen. In einer der oben angegebenen Verzierung wälzen und auf eine Platte setzen. Kakaokartoffeln sind gekühlt etwa eine Woche lang haltbar.

### **Kartoffelpralinen**

Zutaten:

500 g mehlig kochende Kartoffeln  
200 g weiße Kuvertüre  
100 g weiche Butter  
1/4 TL gemahlene Vanille  
1/4 TL gemahlener Kardamom  
Kokosraspeln zum Wälzen

Außerdem:

etwa 30 kleine Papierförmchen

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale in einem Topf gar kochen. Wasser abgießen, Kartoffeln im Topf auf der heißen Platte gut abdampfen lassen. Anschließend schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Handwarme Kartoffeln mit flüssiger Kuvertüre, Butter und Gewürzen zu einem glatten Teig verkneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und für zwei bis drei Stunden kalt stellen.

Kokosraspeln auf einen Teller geben. Mit einem Löffel oder kleinen Eisportionierer von der Kartoffelmasse Kugeln abstechen, gleichmäßig formen und in Kokosraspeln wälzen. In kleine Papierförmchen setzen und kühl stellen. Kartoffelpralinen sind gekühlt circa eine Woche lang haltbar.

Tipps:

- In jede Praline beim Formen eine ganze, geschälte Mandel einarbeiten – knackt herrlich beim Reinbeißen!
- Die Hälfte der Kokosraspeln rösten – ergibt eine schöne Farbkombination mit den ungerösteten, weißen Raspeln.
- Kokosraspeln färben: Dafür 50 Milliliter Wasser mit flüssiger Lebensmittelfarbe einfärben, 100 Gramm Kokosraspeln dazugeben und gut vermischen. Raspeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 80 Grad circa 45 Minuten lang trocknen lassen. Immer mal wieder die Ofentür öffnen und Raspeln wenden, damit Feuchtigkeit abziehen kann.

### **Kartoffelkuchen mit Sauerkirschen**

Zutaten:

250 g mehlig kochende Kartoffeln

400 g Weizenmehl

200 g Zucker

200 g weiche Butter

1/2 TL Zimt

Mark einer Vanilleschote

Puderzucker zum darüber Sieben

Für den Belag:

circa 500 Gramm entsteinte Sauerkirschen (frisch, TK oder Konserve), alternativ andere Obstsorten wie Äpfel, Aprikosen oder Zwetschgen

Zubereitung:

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel pressen und auskühlen lassen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Mehl, Zucker, weiche Butter, Zimt und Vanillemark zu den Kartoffeln geben und alles mit den Händen zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Dabei zügig arbeiten und nicht zu intensiv kneten.

Gut die Hälfte der Masse auf eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und zu einem Boden mit einem kleinen Rand andrücken. Kirschen gleichmäßig darauf verteilen und restlichen Teig als Streusel darüber geben.

Kuchen im vorgeheizten Ofen 40 bis 50 Minuten lang knusprig backen.

Nach dem Backen den Rand von der Form ablösen und vollständig erkalten lassen. Eine dicke Schicht Puderzucker darüber sieben und servieren.