

Süße Kartoffelhörnchen



Zutaten für den Teig:

- 250 g gekochte Kartoffeln (Pellkartoffeln)
- 300 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 65 g Butter oder Margarine
- 1 Ei

Zutaten Füllung:

- 50 g gekochte Kartoffeln (Pellkartoffeln)
- 50 g gemahlene Mandeln
- 25 g Zucker

Zum Einpinseln 1 EL Milch

Den Teig in zwei Stücke teilen, jeweils zu einem Kreis ausrollen und in 12 gleichgroße Stücke schneiden. Auf jedes Teigdreieck einen Klecks von der Füllung geben und aufrollen.

Mit Milch bepinseln und bei 200°C ca. 20 Minuten im Backofen backen.

Zubereitung Teig:

Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Alle Zutaten zu den Kartoffeln geben

und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Zubereitung Füllung:

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit den anderen Zutaten zu einer Masse verkneten.

Rezept und Foto:

Dipl.oec.troph. Anja Roth
www.praxis-ernaehrung.de