Artikel vom 05.10.2023 · Ausgedruckt am 24.11.2026, 05:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kartoffel-schokoaufstrich

Kartoffel-Schokoaufstrich



Foto: KMG

Zutaten:
200 g mehligkochende Kartoffeln,
20 g Butter,
30 g Honig oder Zucker,
2 EL Schlagsahne,
2 EL gemahlene Haselnüsse,
2 EL Backkakao.

Zubereitung:
Kartoffeln waschen, schälen und für circa 15 bis 20 Minuten kochen, bis sie gar sind. Noch warme Kartoffeln zerstampfen oder durch die Kartoffelpresse drücken. Kartoffelstampf zurück auf die Herdplatte stellen und auf mittlerer Hitze unter Rühren mit Butter, Zucker beziehungsweise Honig, Schlagsahne, gemahlenen Haselnüssen und Kakaopulver zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Kartoffel-Schokoaufstrich kalt stellen und im Anschluss in ein Einmachglas oder eine kleine Schüssel mit Deckel füllen. Der Aufstrich hält sich im geschlossenen Glas bis zu einer Woche und kann auch portionsweise eingefroren werden (z. B. im Eiswürfelbehälter).

KMG