Artikel vom 13.05.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 09:21 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/suesse-kartoffelhoernchen

Süße Kartoffelhörnchen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 12 Stück):

250 g gekochte Kartoffeln, mehlig (vom Vortag)

250 g Mehl

1 P Vanillezucker

1 P Backpulver

1 Ei

75 g Zucker

60 g weiche Butter

1 Prise Salz

Erdbeermarmelade zum Füllen

1 Eigelb

2 EL Milch für die Eistreiche

Puderzucker nach Bedarf

Zubereitung:

Kartoffeln mit einer Gabel in einer Schüssel zudrücken. Restliche Zutaten zugeben und mit der Hand durchkneten. Sollte der Teig sehr kleben, noch etwas Mehl dazugegeben. Den Teig 30 bis 60 Minuten rasten lassen. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann den Teig rund ausrollen. Den Teig mit einem Pizzaschneider in 12 Dreiecke schneiden. Auf die breite Seite einen Klecks Marmelade geben und zusammenrollen. Von der breiten Seite zur Spitze. Diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Hörnchen mit verquirltem Eigelb und Milch bestreichen. Dann in den Ofen geben und circa 25 Minuten backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen und schmecken lassen.

Nadine Hörster