

## Presseinformation

### Zu Weihnachten: Kleine Kostbarkeiten aus Kartoffeln

Selbstgemachte Kartoffelpralinen sind ein ausgefallenes und ganz besonders appetitliches Weihnachtsdessert – Rezept für Kartoffel-Schokoladentrüffel



Hübsch angerichtet machen Pralinen an Weihnachten gleich doppelt Freude.

Quelle: Pixabay/cgdsro (Bei Verwendung bitte angeben)

**Berlin, 4. Dezember 2018.** Weihnachten ist nicht nur das Fest der Liebe, sondern auch das der Naschkatzen und Leckermäuler. Über die Weihnachtstage spielt daher auch die Kartoffel in vielen Familien eine wichtige Rolle, so zum Beispiel als klassischer Kartoffelsalat oder als leckere Beilage zum Festtagsbraten. Doch was viele nicht wissen: Aus Kartoffeln lassen sich auch appetitliche Süßspeisen zaubern – so zum Beispiel köstliche Kartoffelpralinen.

### Vielseitige Knolle für vielseitige Pralinen

„Pralinen sind beliebt vor allem wegen ihrer großen Bandbreite an Geschmacksrichtungen und Gestaltungsmöglichkeiten. Und genau die ergänzen sich hervorragend mit der Vielseitigkeit der Kartoffel“, erklärt Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH. „Denn auch die Erdäpfel lassen sich in verschiedensten Formen zubereiten. Dank dieser Wandelbarkeit eignen sie sich ebenso hervorragend dazu, auch süße Geschmacksnuancen ideal zur Entfaltung zu bringen.“ Aus gestampften Kartoffeln, Schokolade und Butter lassen sich Kartoffelpralinen zudem ganz einfach herstellen. Ein weiterer Pluspunkt: Die stärkehaltigen Erdäpfel verleihen den exquisiten Schokoladenkreationen zusätzliche Stabilität. Schließlich sollen die Pralinen auf dem Weihnachtsteller nicht nur durch ihren köstlichen Geschmack bezaubern, sondern auch durch ihr hübsches Aussehen.

### Juwel der Chocolatierskunst

Übrigens gelten Pralinen als ganz besondere Süßigkeit, sind sie doch als Juwel der Chocolatierskunst bekannt. Erfunden wurden sie wohl im 17. Jahrhundert, allerdings ist umstritten, von wem. Klar geregelt ist hingegen, was eine Praline ist – sogar vom Gesetzgeber: Sie muss eine mundgerechte Größe haben und über einen Schokoladenanteil von mindestens 25 Prozent

## Presseinformation

verfügen. So steht es in der „Verordnung über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse“, kurz auch „Kakaoverordnung“ genannt.

Ein Rezept für Kartoffel-Schokoladentrüffel finden Sie hier. Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).

### Kartoffel-Schokoladentrüffel



Bildquelle: KMG (Bei Verwendung bitte angeben)

#### Zutaten:

130 g Kartoffeln (mehligkochend)  
170 g Zartbitterkuvertüre  
50 g weiche Butter  
1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz  
Toppings nach Belieben:  
Kokosraspel, Puderzucker, gehackte  
Mandeln, Kakaopulver ...

#### Zubereitung:

Und so einfach lassen sich die Kartoffel-Schokoladentrüffel herstellen:

Die Kartoffeln in Salzwasser garkochen, pellen und mit der Presse oder dem Stampfer zu feinem Püree verarbeiten. In eine große Rührschüssel geben und auskühlen lassen. Im Wasserbad die Kuvertüre unter Rühren schmelzen lassen, dann die Butter dazugeben und gründlich vermischen.

Die Schokoladenmasse zum Kartoffelpüree geben, Vanillezucker und Salz hinzufügen und alles so lange verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Diese nun für eine Stunde kaltstellen.

Die verschiedenen Toppings auf kleine Teller verteilen. Aus der Schokoladen-Kartoffel-Masse mit den Händen Kugeln von 3 bis 4 cm Durchmesser formen – möglichst schnell, damit diese nicht zu sehr anschmelzen. Die Kugeln nun nach Belieben in den verschiedenen Toppings wälzen und bis zum Servieren erneut kaltstellen. Innerhalb weniger Tage verbrauchen.

## Presseinformation

### Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

### Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach  
E-Mail: [heibach@agentur05.de](mailto:heibach@agentur05.de)  
Tel.: 0221 925454-816  
Sachsenring 81 | 50677 Köln



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank