

Presseinformation

Zu Silvester: Kartoffel-Orakel fürs neue Jahr & Kartoffel-Cupcakes fürs Buffet Zum Jahreswechsel mit der Kartoffel schlemmen und Erfolg voraussagen lassen

Berlin, 21. Dezember 2018. Weihnachten ist noch nicht vorbei, da stellt sich schon die Frage nach der Silvesterparty: Wo wird gefeiert, wer wird eingeladen und natürlich – was gibt es zu essen? Wer eine Feier mit Freunden plant, organisiert oftmals ein Buffet. Denn hier gibt es für jeden Geschmack etwas zur Auswahl und die Gäste können ebenfalls einen Beitrag leisten. Beim Jahreswechsel sollte auch die Kartoffel nicht fehlen – zum Beispiel auf dem Buffet in Form von herzhaften Kartoffel-Cupcakes oder zum Jahreswechsel als zukunftsweisendes Kartoffel-Orakel.



Vegetarisch und glutenfrei: Griechische Kartoffel-Cupcakes mit Feta-Haube sind der ideale Snack für das Party-Buffet.

Quelle: KMG (bei Verwendung bitte angeben)

Party-Knolle

Kartoffeln eignen sich hervorragend als Partysnack, zum Beispiel in Form von Chips oder als Kartoffelsalat. Nicht ohne Grund, denn von Natur aus sind Kartoffeln glutenfrei und lassen sich gut vegetarisch verarbeiten. Damit sind sie auch bestens für ein Buffet geeignet, das für Gäste mit verschiedenen Ernährungsweisen bestimmt ist. Ein toller glutenfreier und vegetarischer Leckerbissen für das Silvester-Buffet sind beispielsweise herzhafte, vegetarische Cupcakes aus Kartoffeln, Zucchini und Karotten. Hier bringen die geraspelten Kartoffeln eine lockere und saftige Konsistenz in den Teig. Nach dem Backen mit einem Topping aus Frischkäse, Feta, Oliven und Thymian versehen, sorgen die fertigen Cupcakes für ein festliches Geschmacksfeuerwerk.



Drei Kartoffeln unter dem Bett können in der Silvesternacht laut einem Brauch aus Kolumbien den Erfolg für das neue Jahr voraussagen.

Quelle: Pixabay/HolgersFotografie (bei Verwendung bitte angeben)

Silvester-Tipp: Das Kartoffel-Orakel

Wer zum Jahreswechsel noch eine Alternative zum Bleigießen sucht, kann es vielleicht einmal mit einem Brauch aus Kolumbien versuchen: Hierzu benötigt man drei Kartoffeln, von denen eine Kartoffel ganz, eine halb und eine gar nicht geschält wird. Die so vorbereiteten Knollen werden am Silvesterabend vor dem Schlafengehen zusammen und gleichzeitig unters Bett gerollt. Am nächsten Morgen, direkt nach dem Aufstehen, soll dann nach

Presseinformation

den Kartoffeln gesucht werden. Die erste Kartoffel, die man dabei zu greifen bekommt, gilt als Symbol für das neue Jahr. Dabei bedeutet die komplett geschälte Kartoffel nur wenig Erfolg im neuen Jahr, die halb geschälte Kartoffel deutet ein mittelmäßiges Jahr an und die ungeschälte Kartoffel ist ein Zeichen für ein von Erfolg und Glück gekröntes Jahr.

Das Kartoffel-Orakel ist auch ein witziges und preisgünstiges Give-away für die Partygäste, gleichzeitig bietet es auch Gesprächsstoff für das nächste Wiedersehen, bei dem man sich über die verschiedenen Kartoffel-Zukunfts-Visionen austauschen kann.

Ein Rezept für vegetarische und glutenfreie Kartoffel-Cupcakes finden Sie anbei oder unter folgendem Link: www.die-kartoffel.de/griechischcupcakes

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem unter www.die-kartoffel.de.

Kartoffel-Cupcakes mit Feta-Haube

Zutaten:

250 g	geraspelte Zucchini	3	Eier (Größe M)
120 g	geraspelte Karotten	350 g	glutenfreie Universal-Mehlmischung (oder Weizenmehl für die glutenhaltige Variante)
250 g	geraspelte Kartoffeln	2 TL	Backpulver
300 g	Griechischer Joghurt	½ TL	Salz
120 ml	Olivenöl	2 EL	frische Thymianblätter
60 g	getrocknete Tomaten	200 g	Feta (auf Raumtemperatur)
70 g	schwarze entsteinte Oliven – in Ringe geschnitten + 24 weitere Oliven zum Dekorieren der Cupcakes	250 g	Friskäse (auf Raumtemperatur)

Zubereitung:

Geraspelte Zucchini, geraspelte Kartoffeln und geraspelte Karotten mit dem griechischen Joghurt, dem Olivenöl und den Eiern in eine Schüssel geben und verquirlen.
Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben und alles vorsichtig zu einem glatten Teig vermischen.
Tipp: den Teig nur so kurz wie möglich rühren. Dann sind die Cupcakes später schön fluffig!

Thymianblätter, gehackte getrocknete Tomaten und Olivenringe in den Teig geben und mit einem Löffel vorsichtig unterheben.

Zwei Muffinbleche mit jeweils 12 Muffin-Backförmchen auslegen (wenn das Papier der Backförmchen sehr dünn ist, auch zwei Backförmchen übereinander legen, dann halten die Cupcakes später ihre Form). Den Teig in kleinen Portionen gleichmäßig über die 24

Presseinformation

Backförmchen verteilen. Die Cupcakes bei 180 °C Umluft ca. 25 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob sie gar sind.

Die Muffinbleche aus dem Ofen nehmen. Die Cupcakes aus dem Blech nehmen (das geht am besten mit einem Eszlöffel) und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Den Feta und den Frischkäse mit dem Rührgerät ca. fünf Minuten lang zu einer glatten, krümellosen Masse vermengen.

Die Feta-Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Spritztüle (oder in eine Plätzchenpresse) füllen und auf jeden Cupcake eine Sahnehaube setzen. Jede Sahnehaube mit einer ganzen Olive und ein paar Thymianblättern dekorieren.

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
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank