

Presseinformation

Tipp zum Valentinstag:

Selbstgemachte Kartoffelhörnchen mit Marmeladenherz

Brautgeschenk und Liebespflanze: Darum ist die Kartoffel ideal für ein romantisches Frühstück zu zweit

Berlin, 11. Februar 2020. Am Freitag, den 14. Februar 2020 feiern viele Paare und Verliebte den Tag der Liebe: Valentinstag. Um seinem Schatz an diesem besonderen Datum eine Freude zu machen, ist neben Blumen manchmal auch einfach Zeit zu zweit das ideale Geschenk. Und was wäre ein besserer Start in den gemeinsamen Tag als ein romantisches Frühstück? Mit selbstgemachtem Gebäck und einer Tasse Tee oder Kaffee gelingt die Überraschung bestimmt.



Mit einem romantischen Frühstück starten Verliebte besonders gut gemeinsam in den Tag. Quelle: Unsplash, freestocks.org (bei Verwendung bitte angeben)

Amor in Knollengestalt

Wer seine bessere Hälfte am Valentinstag überraschen möchte, kann zu Gebäck aus Kartoffeln greifen. Denn die Erdäpfel haben auch in Sachen Liebe einiges zu bieten: In früheren Zeiten wurden Kartoffelblüten gerne als Zierde für Liebes- und Brautsträuße verwendet. Zudem galten die Knollen wegen ihrer sprießenden Keime als Symbol der Fruchtbarkeit und zuweilen als Aphrodisiakum und ausgewiesene Liebespflanze.



Da steckt viel Liebe drin: selbstgemachte süße Kartoffelhörnchen mit Marmeladenherz. Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (bei Verwendung bitte angeben)

Süßes für das Herzblatt

Ein leckeres Frühstück aus Kartoffeln sind selbstgemachte Kartoffelhörnchen mit Marmeladenherz. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH weiß: „Kartoffeln lassen sich besonders vielfältig verarbeiten. So gelingen mit ihnen nicht nur Hauptspeisen, sondern auch schmackhafte Frühstückskreationen. Zudem verleihen Kartoffeln Brot und Gebäck eine saftige Konsistenz und ein luftiges Backergebnis.“

Für die Zubereitung wird zunächst ein Kartoffelstampf hergestellt, der sich mit einem angesetzten Hefeteig, geschmolzener Butter, Zucker, Salz und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten lässt. Damit der Teig aufgeht, muss dieser anschließend mit einem Geschirrtuch abgedeckt werden und an einem warmen Ort ruhen.

Presseinformation

Um die Hörnchen zu formen, sollte der Teig anschließend ausgerollt und erst in Quadrate und dann in Dreiecke geschnitten werden. Die Dreiecke werden anschließend mit einem Klecks Himbeermarmelade versehen und vorsichtig von der langen zur kurzen Seite hin so aufgerollt, dass sich die Marmelade als Füllung im Inneren des Hörnchens befindet. Nach dem Backen können die süßen Teilchen mit Puderzuckerglasur und Mandelblättchen oder Zuckerherzen verziert werden.

Das vollständige Rezept mit Videoanleitung zu den Kartoffelhörnchen mit Marmeladenherz gibt es hier: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/suesse-kartoffelhoernchen-mit-marmeladenherz>.

Mehr Informationen, vielseitige Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Weitere Pressemitteilungen zur tollen Knolle finden sich hier: www.kartoffelmarketing.de/presse.

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 2.084

Keywords: Valentinstag, Kartoffel, Kartoffelhörnchen, süß, Marmelade, Frühstück, Liebe

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