

## Rezept

### Süße Kartoffelhörnchen mit Marmeladenherz



Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (bei Verwendung bitte angeben)

#### Zutaten für 12 Hörnchen:

250 g mehligkochende Kartoffeln	1 Ei
250 g Mehl (plus mehr zum Ausrollen)	1 Prise Salz
1 Würfel Hefe	1 EL Wasser
4 EL Sahne (Raumtemperatur)	Himbeermarmelade
40 g Butter	150 g Puderzucker
75 g Zucker	3 EL Zitronensaft

#### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Würfel in Wasser (ohne Salz) kochen, bis sie gar sind (ca. 9 Minuten). Das Wasser abgießen und die noch warmen Kartoffelwürfel durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte mit der Hand oder einem Löffel eine Vertiefung eindrücken. Die frische Hefe hineinbröckeln und mit der lauwarmen Sahne verrühren. Die Butter schmelzen (z. B. in einer Schüssel in der Mikrowelle). Den Kartoffelstampf, die geschmolzene Butter, den Zucker und das Ei ebenfalls in die Schüssel geben und diese zu einem glatten Teig verkneten.

Auf halbem Weg zum glatten Teig die Prise Salz in einer kleinen Schüssel mit einem Esslöffel Wasser auflösen und ebenfalls in den Teig geben. Den Teig noch einmal ordentlich durchkneten. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.

Eine saubere und trockene Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig dünn ausrollen und in Quadrate von 12 x 12 cm schneiden. Aus jedem Quadrat zwei Dreiecke schneiden.

## Rezept

Auf jedes Dreieck einen Teelöffel Himbeermarmelade geben und das Dreieck von der langen zur kurzen Seite aufrollen. Den gefüllten Teigrohling zu einem Hörnchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Vorgang mit den restlichen Teigquadraten wiederholen und die Hörnchen anschließend bei 180 Grad für 25 Minuten im Ofen backen.

Währenddessen in einer kleinen Schüssel den Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur anrühren.

Die abgekühlten Hörnchen mit der Zuckerglasur bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Das Rezept mit Videoanleitung gibt es online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/suesse-kartoffelhoernchen-mit-marmeladenherz>

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).

### 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