

Presseinformation

Die Kartoffel wird cool – Eis aus Kartoffeln zum Nachmachen

Von wegen langweilig! Als Kartoffel-Parfait zeigt sich die tolle Knolle von ihrer coolen Seite – Rezept für Erdapfel-Marillen-Parfait

Berlin/Köln, 20. August 2020. Was im ersten Moment vielleicht ungewöhnlich klingt, kann im Geschmackstest durchaus bestehen: Kartoffel-Eis. Die coole Kreation lässt sich dabei nicht nur an heißen Sommertagen genießen. Als „Erdapfel-Marillen-Parfait“ passt sie auch hervorragend als Herbst- und Winter-Dessert. Wie sich das Parfait zu Hause zubereiten lässt, verraten die Experten der Kartoffel-Marketing GmbH (KMG). Für die KMG entwickelt haben das Rezept die beiden Blogger und Kartoffel-Fans Sascha und Torsten von „Die Jungs Kochen und Backen“.



*Das Rezept für das Kartoffel-Eis haben die beiden Blogger und Kartoffel-Fans Sascha und Torsten von „Die Jungs kochen und backen“ für die Kartoffel-Marketing GmbH entwickelt.
Quelle: die-kartoffel.de / Die Jungs kochen und backen (bei Verwendung bitte angeben)*

Warum ein Eis aus Kartoffeln?

Die Kartoffel ist eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel bei uns in Deutschland. Sie ist vielseitig, lecker und äußerst gesund. Mit 17 Milligramm pro 100 Gramm hat sie sogar mehr Vitamin C als ein Apfel. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH (KMG), erklärt: „Trotz der vielen positiven Eigenschaften ist das Image der Kartoffel oft zu Unrecht etwas angestaubt. Dass unsere Erdäpfel aber richtig cool sein können, soll unser Kartoffel-Parfait zeigen.“

Salzig oder süß – wie schmeckt ein Kartoffel-Parfait?

Wer das Erdapfel-Marillen-Parfait probiert, muss keine Angst haben, eine gefrorene Bratkartoffel auf seinem Löffel zu finden. Vielmehr schmeckt das Parfait fruchtig, da die Kartoffel mit Vanille und Marillen kombiniert wurde. Die Kartoffel-Kreation passt auch als erfrischendes Dessert beispielsweise zum Weihnachtsessen. Denn das Parfait lässt sich nicht nur super vorbereiten, sondern auf Wunsch auch noch mit etwas Zimt ergänzen.

Eiskalte Versuchung: Erdapfel-Marillen-Parfait

Das Kartoffel-Parfait lässt sich zu Hause einfach zubereiten. Benötigt werden dafür vorwiegend festkochende Kartoffeln, die zuerst gekocht, dann gepellt und anschließend durch eine Presse gedrückt werden. Während das Püree abkühlt, Sahne mit Puderzucker steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Anschließend in einer Schüssel im warmen Wasserbad Eigelb, Zucker und Wasser zu einer schaumigen Masse schlagen. Sobald die Masse schön dick ist, wird die Schüssel in

Presseinformation

ein mit Eis gefülltes Wasserbad gestellt und kalt geschlagen. Ist sie heruntergekühlt, kommen das Kartoffelpüree, Weichweizengrieß, Vanillepaste und die geschlagene Sahne zum Unterheben hinzu.

Für die Füllung werden frische Marillen – im Winter aus der Dose – geviertelt und mit Rohrzucker bei mittlerer Hitze geköchelt. Ist alles vorbereitet, sollte eine Kastenform mit Frischhaltefolie ausgelegt werden. Hier hinein wird nun die Hälfte des Parfaits gegeben, anschließend etwas Marillenfüllung und schließlich den Rest der Parfait-Masse. Zum Schluss wird das Parfait mit der überstehenden Frischhaltefolie komplett bedeckt und in der Form für mindestens sechs Stunden in das Gefrierfach gestellt. Serviert werden kann die Kartoffel-Eis-Kreation mit gerösteten Semmelbröseln, dem restlichen Marillenmus und Minzblättern.

Wer das Erdapfel-Marillen-Parfait nachmachen möchte, findet das Rezept hier: <https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/751-erdapfel-marillenknoedel-parfait>

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter: www.die-kartoffel.de

Die Kartoffel auf **Instagram**: diekartoffel.de

Die Kartoffel auf **Facebook**: DieKartoffel

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 2.875

Keywords: Kartoffel, Kartoffel-Eis, Kartoffel-Parfait, Rezept, Tipp, Nachtisch, Dessert, Eis, Parfait

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

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