



Qualitätsprodukte der Extraklasse

Unser Rezeptvorschlag für die Adventszeit

Kartoffellebkuchen



Zutaten: 6 Eier, 750 g Zucker, 500 g Nüsse (Hasel- oder Walnüsse), 1,5 TL Zimt, 100 g Zitronat, 100 g Orangeat (beides feingehackt), ½ Pck. Lebkuchengewürz, 1El Kakao, 500 g gekochte Kartoffeln (vom Vortag), 450 g Mehl, 3 P. Backpulver. Kuvertüre

Zubereitung: Eier, Zucker und Gewürze schaumig schlagen. Mit Backpulver gemischtes Mehl nach und nach unterrühren. Nüsse hacken (nicht zu fein), Orangeat und Zitronat fein hacken, ggf. mit den Nüssen zusammen in der Küchenmaschine, beides ebenso wie die durch die Kartoffelpresse durchgedrückten Kartoffeln unter den Teig heben.

Backen: Ober- und Unterhitze 175 Grad, ca. 20 Minuten, mehrere Bleche bei Umluft 150 Grad. Noch warm (!!!!!) mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen.

Guten Appetit!

Kartoffel Koppold GmbH
Kapellenstr. 1
86562 Eppertshofen Gemeinde Berg im Gau

08433/1087
08433/8479

claudia.koppold@kartoffel-koppold.de