

Falsche Marzipankartoffeln

Zutaten:

200 g Pellkartoffeln

125 g Puderzucker

50 g Haferflocken

1 EL Grieß

Bittermandelaroma

Kakao oder Schokopulver

Zubereitung:

Kartoffel kochen, pellen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mit dem Puderzucker verarbeiten. Haferflocken rösten, zerkleinern und mit dem Grieß unter die Kartoffelmasse kneten. Teig kaltstellen, dann kleine Kugeln formen