

Kartoffelhörnchen

Zutaten Teig:

250 g gekochte Kartoffeln

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

85 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

65 g Fett

Zutaten Füllung:

Konfitüre

Marzipan

Nussfüllung

Kartoffel erkalten lassen und durchpressen.

Aus den Zutaten einen Mürbeteig zubereiten, zuletzt die Kartoffeln unterkneten. Je nach Feuchtigkeitsgehalt etwas Mehl zugeben. Teig dünn ausrollen, eine runde Platte ausstechen und in Tortenstücke teilen.

Auf das breite Ende etwas Füllung legen. Teig von der breiten Seite aufrollen, so dass die Spitze nach oben kommt.

Ober- und Unterhitze: 200°

Umluft: 170°

Backzeit: 15 – 20 Minuten