

Kartoschkas - süße Kartoffeln auf russischer Art



Alexander Rohleder



Kleine russische Küchlein in Form einer Kartoffel.

Perfekt als Nachspeise oder als süßer Snack für Zwischendurch geeignet. Aufgepeppt mit Schoko Stückchen!

★★★★☆ 4.50 (2 Bewertungen)



VORBEREITUNG

10 Min.

ZUBEREITUNG

10 Min.

GESAMT

20 Min.



GERICHTART

Nachspeise

KÜCHE

Russland



PORTIONEN

16

KALORIEN PRO

PORTION

214 kcal

DAS BENUTZE ICH

- 1 Schüssel*
- 1 Küchenwaage*

ZUTATEN

- ☐ 300 g Tortenboden
- ☐ 100 g gemahlene Haselnüsse
- ☐ 100 g Paniermehl
- ☐ 200 g Karamell Kondensmilch - gezuckert und gekocht
- ☐ 150 g Kondensmilch - gezuckert
- ☐ 50 g Butter
- ☐ 80 g Schokostreusel - Vollmilch
- ☐ 20 g Kakao - süßes Getränkepulver

INSTRUCTION

Alle Zutaten in Schüssel geben

1. Stelle dir eine **Teigschüssel** bereit.
2. Halte den **Tortenboden** über die Schüssel und zerbrösel ihn in kleine Teile.



3. Gebe die gemahlenen **Haselnusskerne**, das **Paniermehl**, die **Butter**, die **Kondensmilch** und die **Schokostreusel** hinzu.



Zutaten vermischen

1. Ziehe am besten Handschuhe an und **vermenge alle Zutaten**, bis es zu einer einheitlichen Masse wird.



Anrichten

1. Nimm einen flachen, großen Teller und bestreue ihn mit **Kakaopulver** (wie auf einer Panierstraße).



2. **Forme** danach die Masse in kleine Kugeln oder Kartoffeln und rolle sie auf dem Teller über dem Kakao, bis die gesamte Kartoschka mit Kakaopulver überzogen ist. Damit werden sie außen trocken und können besser in die Hand genommen werden.



KEYWORD

Kartoschkas, Kartoschkis, süße russische Kartoffeln

Hast du mein Rezept gekocht?

Sage mir, wie du es gefunden hast!



Kartoschkas - süße Kartoffeln auf russischer Art von essen-aus-dem-osten.de