

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Kartoffeltrüffel

Zutaten

160 g
Kartoffeln
40 g
pfl. Margarine
100 g
Zucker
50 g
gemahlene Mandeln
30 g
Buchweizenmehl

Kakaopulver
Schmecken leicht nach Marzipan

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale weich kochen. Noch heiss Schale abziehen und sofort mit einer Gabel zerdrücken. Margarine, Zucker, gemahlene Mandeln und Buchweizenmehl dazugben, alles gut durchkneten und danach etwas abkühlen lassen. Dann kleine Kugeln formen. Diese in Kakaopulver wälzen, in Papiermanschetten setzen, kalt stellen und geniessen.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer**.

Rezeptgruppe: Kekse.

Eine Bitte an die Nutzer dieser Rezeptedatenbank:

Falls Sie dieses Rezept nachkochen/backen und schön anrichten, wären wir dankbar um ein Foto des Gerichtes um es hier einzufügen. Bitte per E-Mail an [rezepte\(at\)vegetarismus.ch](mailto:rezepte(at)vegetarismus.ch) [3] (JPEG- oder TIFF-Format)

Vielen Dank!

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2001-12-10 11:31:07

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=74

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=74&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <mailto:rezepte@vegetarismus.ch>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>