

Kartoffelplätzchen von Manfred Schnell

ergibt etwa 70 Stück

Zutaten:

200 g Farinzucker

2 Eier

100 g klein gehacktes Zitronat

1 EL Rum

300 g zerdrückte, gekochte Kartoffel

100 g geriebene Haselnüsse

150 g Mehl

½ Pck. Backpulver

7 g Lebkuchengewürz

Oblatten mit 4 cm Durchmesser

Schokoglasur und gehobelte Mandeln zum Verzieren

Zubereitung:

Zucker und Ei schaumig rühren. Zitronat, Rum, Kartoffeln und Haselnüsse unterrühren. Dann Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz hinzufügen und den Teig etwas ruhen lassen.

Zwei Teelöffel vom Teig abstechen und auf eine Oblatte drapieren. Bei 185 Grad 20 Minuten backen.

Nach dem Erkalten glasieren und mit einem Mandelplättchen dekorieren.