Süße Kartoffeln

Das Rezept von den süßen Kartoffeln ist sehr gut geeignet um Kuchenreste zu verwerten, und schmeckt besonders gut zu einer heißen Tasse Kaffee, oder Kakao.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

Für den Biskuit

3 Stk.	Eier
80 g	Zucker
50 g	Mehl
50 g	Speisestärke
12 g	Vanillepuddingpulver
0.5 TL	Backpulver

Für die Creme

125 g	Butter (Zimmertemperatur)
50 g	Kondensmilch (gezuckerte)
3 EL	Rum (oder Amaretto)

Zum Bestäuben

30 g	Kakao

Zubereitung

1. Für die **süßen Kartoffeln** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eiweiße zu steifen Eischnee schlagen und zur Seite stellen.

3. Danach die Eigelbe mit dem Zucker dick-cremig aufschlagen.

4. Jetzt das Mehl mit der Speisestärke, dem Puddingpulver und dem Backpulver vermengen und auf die Eigelbcreme sieben.

5. Alles gut mit einem Spatel o.ä. unterrühren und anschließend den Eischnee unterheben.

6. Die Masse in die Form geben, glattstreichen und im Ofen ca. 15 Minuten backen. (Stäbchenprobe machen). Der Biskuit sollte danach komplett auskühlen.

7. Nun den Teig (nicht zu fein) in eine Schüssel zerbröseln.

8. Als nächstes die Butter mit dem Mixer ein paar Minuten lang aufschlagen und die gezuckerte Kondensmilch mit dem Rum unterrühren.

9. Dann die Creme Esslöffelweise zu dem Biskuit geben, und am besten mit den Händen verkneten. Ist die Masse gut formbar, aber dennoch nicht zu feucht, daraus ca. 25g schwere Kartöffelchen formen.

10. Diese zum Schluss in Kakao wälzen und hinterher den Überschuss gut abklopfen.

Tipp

Wem die süßen Kartoffeln nicht süß genug sind, kann noch etwas Staubzucker mit in die Creme geben. Zudem ist die Wahl der Kakaosorte Geschmackssache.