



Süßes Kartoffel-Konfekt

Zutaten für ca 20 Stück!

- 1 Zuerst die Kartoffeln kochen, pellen und zu einem feinen Püree verarbeiten. (Stampfen oder durch die Kartoffelpresse geben.)
- 2 In einem heißen Wasserbad die Kuvertüre und die Butter flüssig werden lassen und verrühren.
- 3 Alles zu dem erkalteten Püree geben. Den Vanillezucker und das Salz zufügen und zu einer schönen Masse verarbeiten.
- 4 Jetzt noch eine Stunde in den Kühlschrank.
- 5 Mit einem Teelöffel Portionen abstechen und zu kleinen Kugeln formen.
- 6 Diese jetzt in den verschiedenen Toppings wälzen oder schön dekorativ mit Mustern verzieren.
- 7 Die kleinen Leckerlies sollten kalt gelagert werden und sind leider nur wenige Tage haltbar.

Guten Appetit und schöne Weihnachten!!

Zutaten:

- 130 g Kartoffeln mehligkochend ([Gunda](#), [Nemo](#))
- 170 g Kuvertüre (Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade)
- 50 g weiche Butter
- Vanillezucker: 1 Päckchen
- 1 Prise Salz
- Toppings nach Belieben:
- z. B: gehackte oder geriebene Mandeln oder Nüsse, oder auch Mandelblättchen oder Schokoflocken, geschmolzene Zartbitter-, Vollmilch- oder weiße Schokolade, bunte Streusel, Erdbeer- oder Himbeerzucker, Fondant, Zuckerdekoration... was das Herz und Auge begehrt.