

Kartoffelhörnchen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 250 g gekochte Kartoffeln• 1 Ei• 60 g Margarine• 50 g Zucker• 250 g Mehl• 1 Päckchen Backpulver• 1 verquirltes Ei• Marmelade• Zimt-Zucker	<ol style="list-style-type: none">1. Kartoffeln, Ei, Margarine, Zucker, Mehl und Backpulver zu einem geschmeidigen Teig kneten.2. Auf einer bemehlten Unterlage dünn ausrollen. Dreieckige Stücke schneiden, mit Marmelade bestreichen, aufrollen, mit Ei bepinseln und mit Zimt-Zucker bestreuen.3. Auf einem gefetteten Backblech bei 180° C etwa 10-15 Minuten backen.

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied