

Kartoffel - Gewürzrauten

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

VORBEREITUNG

500	Gramm	Kartoffeln, am Vortag gekocht, abgepellt und Gerieben
500	Gramm	Honig im Wasserbad etwa 30 Minuten lang erwärmen

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Zucker
100	Gramm	Margarine
500	Gramm	Mehl
250	Gramm	Rosinen
1	Pack.	Neunerlei-Lebkuchengewürz
1	Essl.	Zimt
2	Essl.	Zitronat
2	Essl.	Gemahlene Mandeln
2	Essl.	Gemahlene Haselnüsse
2	Essl.	Dunkler Kakao
2		Eier
1	Pack.	Backpulver
1	Teel.	Natron (Pottasche)

ZUTATEN FÜR DEN GUSS

1	Pack.	Puderzucker
3	Essl.	Dunklen Kakao
5	Essl.	Heißes Wasser (oder 2 El Wasser, 3 El Rum)
2	Essl.	Palmin (Kokosfett), geschmolzen

Anleitung:

In der Küchenmaschine oder mit Handrührgerät, aber unbedingt mit Knethaken (der Teig ist sehr zäh), aus den Zutaten einen Teig bereiten und auf ein gefettetes, mit Nussmehl bestreutes Blech streichen. In der Mitte des Backofens bei 190 Grad etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Zuerst Puderzucker mit Kakao vermischen, das heiße Wasser löffelweise zugeben, bis eine cremige Masse entsteht, die nicht zu flüssig sein darf. Dann löffelweise das geschmolzene Kokosfett zugeben und gut unterrühren. Den Guss auf den warmen Kuchen streichen und in regelmäßigen Abständen (etwa alle drei Zentimeter) mit Mandeln belegen. Nach dem Erkalten kann man den Kuchen zwischen den Mandeln in rautenförmige Stücke schneiden.

In unserer Familie hat dieses Rezept eine über 40-jährige Tradition und wir amüsieren uns immer wieder über die erstaunten Gesichter der Gäste, wenn sie erfahren, dass Kartoffeln in dem Gebäck sind."