



KARTOFFEL-SCHOKO-CAKE



1	große mehlig kochende Kartoffel
150 g	dunkle Schokolade
75 g	weiche Butter
3	Eier
75 g	gemahlene Mandeln
90 g	Puderzucker
1	Prise Salz

Platz für Notizen:

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben



SÜß GEDACHT, MIT KARTOFFELN GEMACHT

Wusstet ihr, dass Kartoffeln echte Allrounder sind – sogar im Kuchen? Unser Kartoffel-Schoko-Cake beweist, wie genial die Kombination aus zartschmelzender Schokolade und feinen Friweika-Kartoffeln schmeckt. Das Ergebnis: super saftig, herrlich schokoladig und garantiert kein gewöhnlicher Kuchen.

Und genau diese besondere Kombination macht den Unterschied: Während die Schokolade für intensive Genussmomente sorgt, geben unsere Friweika-Kartoffeln dem Kuchen seine herrlich saftige Konsistenz. So entsteht ein überraschendes Dessert, das vertraute Zutaten modern und raffiniert neu verbindet.

SCHNAPPT EUCH EURE ZUTATEN UND LEGT LOS!





LOS GEHT'S!



www.friweika.de



ZUBEREITUNG

1. Vorbereitungen

- Backofen auf 180 °C vorheizen
- Kartoffel schälen, in gleich große Stücke schneiden und weich kochen. Anschließend abgießen und kurz ausdampfen lassen.
- Die noch warme Kartoffel fein pürieren, sodass eine glatte Masse entsteht.
- Eine Backform (Ø ca. 20 cm) gut einfetten.



SCHOKOLADE

Wusstest du? Schokolade wurde ursprünglich nicht gegessen, sondern von den Mayas und Azteken als Getränk getrunken.

2. Schokolade schmelzen

- Die dunkle Schokolade vorsichtig im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und leicht abkühlen lassen.



3. Teig zubereiten

- Butter, Puderzucker und eine Prise Salz cremig rühren. Dann die Eier nach und nach unterrühren.
- Gemahlene Mandeln und das Kartoffelpüree dazugeben und alles gut vermengen.
- Zum Schluss die geschmolzene Schokolade unterheben, bis ein glatter, homogener Teig entsteht.



HÜHNEREIER

In Deutschland werden pro Kopf jährlich über 200 Eier verzehrt – kein Wunder, denn sie stecken in vielen Alltagsprodukten wie Gebäck oder Nudeln.

4. Fertigstellen

- Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.
- Mit der Messerprobe prüfen: Bleibt kein Teig mehr haften, ist der Cake fertig.
- Den Kuchen kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.
- Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben oder pur genießen.

