

# KARTOFFEL-MARZIPAN-KÜCHLEIN

## mit Mandeln

### ZUTATEN

Für 12 Stück

#### Für den Teig

Fett für die Form  
Mehl für die Form  
200 g Kartoffeln  
150 g Marzipanrohmasse  
3 Eier (M)  
100 g geschälte, gemahlene Mandeln  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz

#### Für die Deko

2 Marzipandecken  
100 g Erdbeerkonfitüre ohne Stückchen  
etwas Kakao

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Mulden der Muffinform gut einfetten und dünn mit Mehl bestäuben. Kartoffeln waschen, schälen und auf einer Küchenreibe fein raspeln. Marzipan ebenfalls raspeln. Ist es zu weich, in sehr kleine Stücke zupfen.

2. Eier in eine Teigschüssel aufschlagen, Marzipan dazugeben und mit den Rührbesen des Rührgeräts weißschaumig schlagen. Mandeln, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Zuerst die Kartoffeln mit dem Teiglöffel unter die Eiermischung rühren, dann die Mandelmischung dazugeben und alles gut vermischen.

3. Den Teig in die Mulden der Form füllen. Küchlein im Ofen (Mitte) ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und mit der Oberseite nach unten vollständig auskühlen lassen.

4. Für die Deko aus Pappe einen Kreis mit ca. 11 cm Durchmesser ausschneiden. Die Marzipandecken entrollen. Mit Hilfe der Pappschablone und einem kleinen Messer aus den Marzipandecken 12 Kreise ausschneiden. Die Konfitüre glatt rühren. Die Oberseite und die Seiten der Küchlein damit einpinseln. Dann jeweils ein Marzipankreis mittig darauf platzieren und die Küchlein damit überziehen. Dafür das Marzipan an den Seiten in Falten legen. Zum Schluss die Küchlein mit Kakao bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 1 Stunde · BACKEN: 15 Minuten · BACKFORM: 12er-Muffinform