

Schokopuffer

Zutaten für 4 Personen:

Für die Kartoffelpuffer:

1 kg	Kartoffeln (z. B. Bintje, keine festkochende Sorte), geraffelt
1	große Zwiebel
3	Eier
2 EL	Kartoffelmehl
	Salz, Pfeffer, Muskatblüte, Maggi, Petersilie, Schnittlauch, kleingehackt
	Öl

Für den Schokopudding:

40g	Maisstärke oder andere Speisestärke
3 EL	Kakaopulver
4 EL	Zucker
	Geschlagene Sahne
½ l	Milch

Zubereitung Kartoffelpuffer:

Die geriebenen Kartoffeln in einem Tuch ausdrücken, mit den Zwiebeln, Gewürzen, Kräutern, verquirlten Eiern, sowie der Kartoffelstärke vermengen.

In einer guten Bratpfanne Erdnuss-, Raps- oder Olivenöl erhitzen, die Puffermasse esslöffelweise hineingeben und goldbraun backen.

Zubereitung Schokopudding:

Die Stärke mit Kakaopulver in ca. 1/3 der kalten Milch glattrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Die glatt gerührte Kakaomasse zugeben. Unter ständigem Rühren nochmals aufkochen und anschließend ca. 1 Minute kochen lassen.

Die Puddingmasse in die mit kaltem Wasser ausgespülte Form füllen. Nach dem Auskühlen bis zum Servieren für ca. 2 Stunden kaltstellen.

Als Letztes:

Die Kartoffelpuffer mit dem Schokopudding bestreichen, zusammenrollen und genießen!

Rezept des Marianne-Weber-Gymnasiums Lemgo, Klasse 8 b