

Schmeck den Süden  
Baden-Württemberg

**Süße Pralinen-Lollis von Kartoffelmarzipan**







## Das Pfännle Finale

**In Radolfzell präsentiert sich SWR1 Pfännle zum letzten Mal in diesem Jahr. Am kommenden Sonntag, 24.9.2017 zeigen ausgewählte Gastronomen aus Radolfzell und Umgebung was die Bodenseeregion kulinarisch zu bieten hat.**

### **Delikatessen vom Bodensee**

Rund um das Konzertsegel an der Uferpromenade gibt es Bodensee-Fisch, die geschützte Zwiebelsorte Hörli-Bülle von der gleichnamigen Halbinsel, Gemüse von der Insel Reichenau, Saft und Most aus regionalem Streuobst oder auch die Schwarzwälder Kirschtorte, die von einem Radolfzeller Konditor erfunden wurde, uvm.

Weitere Informationen zur SWR1 Pfännle finden Sie im Flyer zum Download in der Infobox oben rechts, auf [www.radolfzell-tourismus.de](http://www.radolfzell-tourismus.de) oder auf der [Internetseite des SWR](#).

**Der Kracher: Lollis aus Kartoffelmarzipan in Schokohülle**

Als finales Dessert haben wir etwas ganz besonderes vorbereitet: Süße Pralinen-Lollis von Kartoffelmarzipan. Wie es gemacht wird, zeigen wir am Sonntag auf der SWR 1 Bühne gegen 13.30 Uhr. Auf der [SWR 1 Homesite](#) ist das Rezept zudem bebildert nachzuvollziehen. Und hier schon mal unsere Rezeptur zum Nachmachen:

## Zutaten

für ca. 35 Lollies

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 50 g blanchierte, gemahlene Nüsse (z.B. Mandeln)
- 50 g Puderzucker
- 2 EL Rosenwasser
- 2 cl Nusslikör
- 100 g weiße Kuvertüre
- 50 g Butter oder Kokosfett
- Mark einer Vanilleschote
- geschmolzene Kuvertüre zum Tunken
- Holzspieße für Lollis

## Zubereitung

Die Kartoffeln mit der Schale kochen. Dann abgießen und heiß schälen. Sofort durch eine Presse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech drücken und ca. 20 Minuten im Ofen bei 80 Grad Umluft austrocknen lassen. Fein gemahlene und gesiebte Mandeln zu den Kartoffeln geben.

Weißer Kuvertüre mit Vanillemark und Butter über dem Wasserbad schmelzen und in die Kartoffelmasse gießen. Mit einem Kochlöffel vermischen. Rosenwasser und Destillat zugeben und die Masse kühl stellen, bis sie sich formen lässt. Dann zu kleinen Kugeln formen. In die Kugeln mittig Lollispieße bzw. Holzspieße stecken. Kugeln im Tiefkühlfach 45 Minuten anfrieren.

Zum Fertigstellen durch geschmolzene Kuvertüre ziehen. Im Kühlschrank aufbewahren.

