

Süße Pralinen-Lollis von Kartoffelmarzipan



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.