

Süßkartoffel-Schmackos

Den Ofen auf 200° Ober -und Unterhitze vorheizen.

Zutaten:

- ✓ 200g Süßkartoffel
- ✓ 2 Eier
- ✓ Etwas Öl (ca. 1TL)
- ✓ 100g Kartoffelmehl



Zubereitung:

Halbiere die Süßkartoffel, bestreiche sie an der Schnittkante mit Öl und gare sie im Backofen ca. 25 – 30 Minuten (je nach Größe). Anschließend die Temperatur auf 175° regulieren.

Nun die Schale abpellen und von dem Inneren der Kartoffel 200g mit einer Küchenmaschine oder Gabel pürieren. Anschließend mit den restlichen Zutaten vermengen. Der Teig sollte relativ flüssig sein, ansonsten kannst du einfach etwas Wasser hinzugefügt. Der Teig sollte ähnlich flüssig wie ein Pfannkuchenteig sein.

Nun den Teig **auf der Backmatte verteilen**. Hierzu eignen sich sehr gut die Quetschflaschen und der Silikonspachtel von Collory (hier im Shop ebenfalls erhältlich). Wichtig ist darauf zu achten, dass alle Förmchen gut gefüllt sind, um eine gleichmäßige Konsistenz sicher zu stellen.

Nun **ca. 15 - 20 Minuten** in dem vorgeheizten Backofen **backen**, anschließend etwas abkühlen lassen und die selbst gebackenen Leckereien aus der Backmatte schütteln. **FERTIG!**

Und nun verwöhne deine Fellnase mit den Leckereien!

Tipp: In einer Dose mit einem Stück Küchenpapier aufbewahren und das Küchenpapier alle 2 Tage erneuern. Sollten die Schmackos noch etwas zu feucht sein, einfach im Backofen bei 100° etwas nachtrocknen, dann sind sie länger haltbar.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten