



So geht es Étienne am besten: mit einem Teller süßer Kartoffeln, bei deren Zubereitung er auch selber geholfen hat.

# Das Rezept des Monats

## Süße Kartoffeln

Süße Wonnen aus dem Backofen: Für ihren dreijährigen Sohn Étienne zaubert unsere Mieterin Irina Resetnikov-Prost aus Eschborn die schönsten Backwerke. Einfach super, lecker und süß schmecken ihrem Sohn genauso wie Freunden und Verwandten die süßen Kartoffeln.

**Schicken Sie uns Ihr Rezept – und gewinnen Sie 50 Euro!**

Welches Gericht kochen Sie am liebsten?  
Welcher Kuchen ist einfach und doch unschlagbar gut? Schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept und gewinnen Sie 50 Euro.  
Rezept einsenden an:  
Redaktion „füreinander“  
Schaumainkai 47  
60596 Frankfurt am Main

### Zutaten:

Für den Teig:  
3 Eier  
1 Päck. Vanillinzucker  
1 Päck. Backpulver  
150 g Zucker  
300 g Mehl  
250 g Schlagsahne  
Für die Creme:  
150 g Margarine  
200 g gezuckerte Kondensmilch  
4 Teelöffel Kakao

### Und so geht's:

Eier, Zucker und Vanillinzucker verrühren, Schlagsahne dazugeben. Mehl mit Back-

pulver gut vermischen und unterrühren. Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 25 Minuten lang backen. Für die Creme die weiche Margarine mit der Kondensmilch gut verrühren, den Kakao untermischen.

In der Zwischenzeit ist der Teig fertig gebacken. Abkühlen lassen und fein rubbeln. Die Creme mit den feinen Teigkrümeln mischen und aus dieser Masse mit der Hand kleine kartoffelförmige Kugeln rollen. Die süßen Kartoffeln 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen und dann servieren: Ein Genuss, der großen und kleinen Kindern schmeckt.