

## Rezept

### Kartoffel-Donuts



*Quelle: KMG/die-kartoffel.de  
(bei Verwendung bitte angeben)*

#### Zutaten für 10 Donuts:

50 g Butter  
75 g Zucker  
1 Ei (Größe L)  
120 g Kartoffelstampf (aus gekochten, mehligkochenden Kartoffeln)  
50 g griechischer Joghurt  
1 Pck Vanillezucker  
250 g Mehl (Type 405)  
1 TL Backpulver  
1 TL Natron  
1/2 TL Salz  
1 L Frittierfett  
Zimt-Zucker-Mischung  
dunkle und weiße Kuvertüre  
Zuckerguss (250g Puderzucker, 2 EL Wasser) und Zuckerstreusel

#### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und ohne Salz gar kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln pellen und (ggf. auch zwei Mal) durch die Kartoffelpresse zu einem feinen Stampf drücken.

Die weiche Butter und den Zucker mit dem Mixer schaumig rühren.

Ei, Vanillezucker hinzufügen und die Masse glatt schlagen, bis sie heller wird.

Die Kartoffeln und den griechischen Joghurt hinzufügen und umrühren.

Das Mehl über die Kartoffelmischung sieben, Salz, Backpulver und Natron hinzugeben. Alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Eine saubere Arbeitsplatte und den Teig mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig fingerdick ausrollen und mithilfe einer Tasse oder einem Donut-Ausstecher ca. 10 Donuts und Donutlöcher ausstechen.

## Rezept

Das Frittierfett in einem Topf erhitzen. Je nach Topfgröße höchstens drei Donuts parallel frittieren, ca. 3 Minuten pro Seite. Die Donutlöcher kannst du ebenfalls frittieren.

Die gebackenen Donuts aus dem Fett nehmen und auf ein Küchenpapier zum Abtropfen legen.

Für ein Zucker-Zimt-Topping wendest du die noch warmen Donuts in der süßen Gewürzmischung. Für geschmolzene Kuvertüre oder Zuckerguss sollten die Donuts erkaltet sein. Zum Schluss mit Streuseln dekorieren und – Action!

**Tipp:** Die Donuts lassen sich als eine Low-Fat-Variante auch gut auf einem Backblech ausbacken. Dafür werden die Donuts mit etwas Butter oder Sonnenblumenöl eingepinselt. Alternativ können sie auch im Donut-Maker gebacken werden.

Das Rezept für die Kartoffel-Donuts gibt es auch online, inklusive Videoanleitung, unter folgendem Link: <https://die-kartoffel.de/kartoffel-donuts/>

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).

### Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

### Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Linda Künzel  
E-Mail: [presse-kmg@agentur05.de](mailto:presse-kmg@agentur05.de)  
Tel.: 0221 925454-817  
Sachsenring 81 | 50677 Köln



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank