



Gefüllte süße Kartoffelklöße im Dubai Style mit Pistaziencreme und knusprigem Engelshaar

Diese süßen Kartoffelklöße im Dubai Style verbinden traditionellen Kartoffelteig mit dem ultimativen Food-Trend. Gefüllt mit einer selbstgemachten Schoko-Pistazien-Praline und umhüllt von einer knusprigen Engelshaar-Panko-Kruste sind sie ein absolutes Highlight auf dem Teller.

Kochutensilien

- Topf
- Pfanne
- Kartoffelpresse

Zutaten für den Teig

- 1 kg Kartoffeln mehlig kochend
- 200 g Kartoffelmehl
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- Etwas Salz fürs Kochwasser

Für die Dubai-Füllung & Knusperkruste

- Selbstgemachte Dubai-Pralinen aus der Silikonform Zartbitterschokolade, Kadayıf/Engelshaar, Pistaziencreme – tiefgekühlt
- 1 Schüssel Engelshaar Kadayıf & Pankomehl (zum Wenden)
- Etwas Butter zum Anbraten in der Pfanne

Zubereitung:

Kartoffeln vorbereiten:

Die mehlig kochenden Kartoffeln als Salzkartoffeln weichkochen, abgießen und gut ausdämpfen lassen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken oder fein stampfen

Den Teig formen:

Das Kartoffelmehl und eine Prise Muskatnuss unter die Kartoffelmasse arbeiten, bis ein geschmeidiger, formbarer Teig entsteht.

Füllen & Formen:

Etwas Teig in die Handfläche nehmen, flach drücken, die gefrorene Dubai-Schoko-Pistazien-Praline in die Mitte legen und den Kartoffelteig gleichmäßig darum herumformen, sodass die



Füllung komplett umschlossen ist. (Achte darauf, dass keine Lücken entstehen, damit nichts ausläuft!)

Garen:

Die Klöße in leicht gesalzenes, simmerndes (nicht kochend wild blubberndes!) Wasser geben und ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Knusper-Kruste:

In einer Pfanne das Engelshaar zusammen mit dem Pankomehl und etwas Butter goldbraun und knusprig anrösten. Die fertig gezogenen Kartoffelklöße direkt darin rundherum wenden, sodass sich die knusprige Engelshaar-Panko-Hülle perfekt anlegt.