



# Essbare Steine aus der Molekularküche



Melissa

## Rezeptinfo

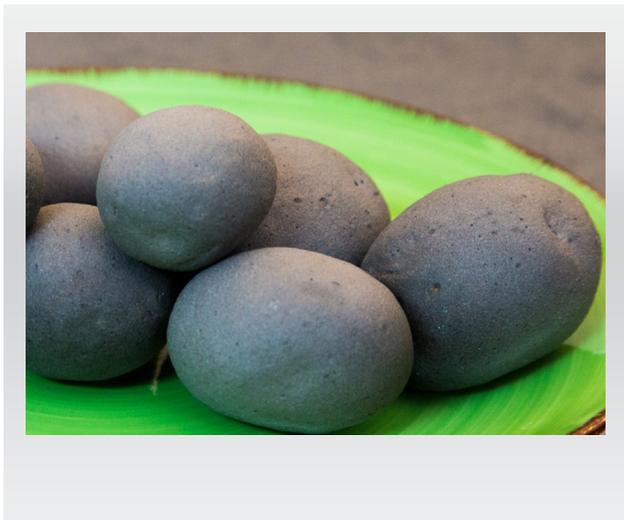
### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min. ⌚  
+ 60 Min. Ruh- & 30 Min. Backzeit

Je Portion: 808 kJ, 193 kcal, 44,5 g Kohlenhydrate,  
2,4 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 0 mg Cholesterin, 1,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € € €

veggie



## Zutaten

Menge	
10	kleine Kartoffeln
	Salz
65 g	Agalita
100 g	Lactose
1 g	schwarze Lebensmittelfarbe (z.B. Sepia-Tinte)
125 ml	Wasser
10	Holzspieße

## Zubereitung

### Step 1:

Zuerst musst du die Kartoffeln in reichlich Salzwasser garen und abkühlen lassen.

### Step 2:

Währenddessen vermischt du Agalita mit der Lactose, dem Wasser und der schwarzen Lebensmittelfarbe zu einer gräulichen Masse und lässt diese Mischung für eine Stunde ruhen.

### Step 3:

Die gekochten Kartoffeln einzeln auf Holzspieße stecken und in die graue Mischung tauchen, sodass die Kartoffeln damit komplett bedeckt sind.

### Step 4:

Nun stellst du die Holzspieße in eine gelochte Unterlage oder in feuerfeste Gefäße und lässt sie bei 55°C für 30 Minuten im Ofen trocknen.