

## Sweet Potato Biscuits (FAO-Kochbuch)

### Süßkartoffel-Bisquits

#### Dessert

150	g	Margarine, zimmerwarm	unter
260	g	gekochte, zerdrückte Süßkartoffeln	mischen
2	EL	Zucker	einrühren
1	Tasse	Mehl	und
2	EL	Backpulver	nach und nach unterrühren. Bei Bedarf noch
		Milch	zugeben, so dass ein knetbarer, nicht klebriger
		Kokosraspeln oder Zitronenschale	Teig entsteht. Mit
			abschmecken (je nach Geschmack).
			Auf einem gut bemehlten Brett leicht kneten
			und zu 0,5 cm Dicke auswellen. In gefällige
			Formen (z.B. Kreise) schneiden und im
			vorgeheizten Backofen 15-20 min. backen.
			Abkühlen lassen und servieren

*ich habe die Süßkartoffeln ca. 20 min im Schnellkochtopf gekocht, danach ließen sie sich gut schälen und zerdrücken. Der Teig wurde sehr weich, so dass ich keine Milch mehr brauchte. Das kann vermutlich anders sein, wenn man die Kartoffeln am Vortag schon kocht. Die Kartoffeln schmecken tatsächlich süß, so dass man nicht mehr Zucker braucht.*

*Die Süßkartoffeln werden durch das Schälen etwa ein Sechstel weniger.*

*Ich habe aus der 1,7fachen Menge ca. 60 Kekse mit 3 cm Durchm. erhalten*