



Gemüse des Jahres 2016  
**Batata Bavaria**  
die süße Knolle

## Rezept-Tipp

---

### Glasierte Süßkartoffeln:

*(traditionelles Rezept aus Neuengland, wird zu Thanksgiving zum Truthahn serviert)*

800 g Süßkartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt gerade eben gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und schälen.

Mit Butter eine flache Auflaufform einfetten. Die Kartoffeln in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und in der vorbereiteten Form dachziegelförmig auslegen. Den Backofen auf 175° C vorheizen.

100 g braunen Zucker mit 6 EL Orangensaft in einen kleinen Topf geben, den Zucker bei schwacher Hitze schmelzen lassen.

50 g Butter einrühren und ebenfalls schmelzen lassen. Diesen Sirup über die Kartoffeln träufeln und alles im Backofen etwa 20 Min. backen.

Noch mehr Rezeptvorschläge sowie Bezugsquellen für die „Batata Bavaria“ sind zu finden unter [www.batata-bavaria.de](http://www.batata-bavaria.de)