

KARTOFFELKUCHEN

Zutaten:

600g Pellkartoffeln (z.B. Annabelle oder Venezia)

4 Eigelb

300g Zucker

1 Prise Salz

1 P. Vanillezucker

100g Haselnüsse

150g Gries

1 TL Backpulver

4 Eiweiß

Zubereitung:

Pellkartoffeln kochen, pellen, abkühlen lassen und grob raspeln.

Eigelb, Zucker, Salz, Vanillezucker, Haselnüsse und Gries zu der Kartoffelmasse geben und zu einem Teig verrühren. Dann das Backpulver hinzufügen.

Anschließend das Eiweiß zu Eischnee rühren und unter den Teig heben.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 175-200°Grad 20 Minuten lang backen.

Nun kann man den Teig mit allerlei leckeren Toppings versehen, z.B. Puderzucker, Schokoglasur, Früchte, Sahne...u.v.m.

Wir essen diesen Kuchen am liebsten mit Schokoüberzug.



