

Kartoffeltorte

Für 1 Springform von 20 cm Ø

Zutaten

etwas	Butter und Mehl für die Form
Teig:	
4	Eigelb
200 g	Zucker
2 EL	Kirsch
1	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
250 g	mehligkochende Kartoffeln, in der Schale gekocht, ausgekühlt, geschält, gerieben
100 g	Haselnüsse, gemahlen
100 g	Baumnüsse, fein gehackt
4 EL	Hartweizendunst oder Teigwarenmehl
½ Päckchen	Backpulver
4	Eiweiss, zu Schnee geschlagen
Glasur:	
150 g	Puderrucker, gesiebt
3-4 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Teig Eigelb, Zucker, Kirsch, Zitronenschale und -saft schaumig rühren. Kartoffeln daruntermischen.
2. Nüsse, Hartweizendunst oder Teigwarenmehl und Backpulver mischen. Lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben. Sorgfältig darunterziehen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
3. Auf der zweituntersten Rille des auf 180° C vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen. Die Torte leicht abkühlen, aus der Form lösen, ganz auskühlen.
4. Für die Glasur Puderrucker und Zitronensaft verrühren. Glasur gleichmässig auf dem Kuchen und dem Rand verteilen, trocknen lassen.



Kartoffeltorte