

# Kartoffeltorte

Für 1 Springform von 20 cm Ø

## Zutaten

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

## 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 Puderezucker und Zitronensaft verrühren. Glasur gleichmässig auf dem Kuchen und dem Rand verteilen, trocknen lassen.



*Kartoffeltorte*