

# Kartoffel-Kürbis-Kuchen

Für eine Springform von 26 cm Durchmesser

## Zutaten

300 g	<b>mehligkochende Kartoffeln</b>
200 g	<b>Kürbisfleisch</b>
50 g	<b>Mandeln</b>
6	<b>Eigelb</b>
200 g	<b>Zucker</b>
½	<b>Zitrone, abgeriebene Schale und Saft</b>
50 g	<b>gemahlene Mandeln</b>
30 g	<b>Griess</b>
6	<b>Eiweiss</b>
1 TL	<b>Backpulver</b>
Garnitur:	
200 g	<b>Backmarzipan, Marzipankartoffeln</b>

## Zubereitung

Kartoffeln schälen. Kartoffeln und Kürbis in Stücke schneiden, in Wasser knapp weich kochen. Auskühlen lassen und durchs Passe-vite treiben. Mandeln grob hacken. Die Eigelb mit der Hälfte des Zuckers zu einer hellen, schaumigen Creme verrühren. Zitronenschale und Saft, Mandeln und Griess zufügen. Eiweiss mit dem restlichen Zucker und dem Backpulver zu steifem Schnee schlagen. Abwechslungsweise mit dem Kartoffel-Kürbis-Püree unter die Eigelbcreme ziehen. Die Masse in die eingefettete Springform füllen und im 170 Grad heissen Ofen ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen. Marzipan zwischen zwei Klarsichtfolien zu einem Rondell in der Grösse des Kuchens auswallen. Auf den Kuchen legen. Mit den Kartoffeln garnieren.



*Kartoffel-Kürbis-Kuchen*