DESSERT

KARTOFFEL-HASELNUSS CAKE

★★★★☆ (117)

CA. 1H 20 MINUTEN
FÜR EINE CAKEFORM VON CA. 30 CM</SPAN><SPAN>

ZUTATEN

- 300 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 220 g Butter, weich
- 220 g Zucker
- 1 Pack Vanillezucker
- 3 Eier
- 2 Eigelb
- 200 g Weissmehl
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Kardamom
- 150 g Haselnüsse, gemahlen
- 50 g Haselnüsse, grob gehackt
- 150 g dunkle Schokolade, grob gehackt

Zuckerguss

- 250 g Puderzucker
- Zitronensaft
- 20 g Haselnüsse, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln mit der Schale gar kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und durch das Passevite drehen. Die Cakeform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Zwei Eier trennen. Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und zur Seite stellen.
3. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben. Mit dem Handmixer schaumig schlagen. Nach und nach die Eier sowie die beiden Eigelbe zugeben. Weiter schlagen bis die Masse heller wird.
4. In einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver, dem Zimt, dem Kardamom, den gemahlenen und gehackten Haselnüssen sowie der Schokolade vermengen. Den Ofen auf 180° C vorheizen.
5. Die Hälfte der trockenen Zutaten unter die Butter-Ei-Mischung heben. Dann die Hälfte der passierten Kartoffeln zugeben. Alles mit einer Kelle verrühren und mit den restlichen Hälften gleich fortfahren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig mit einem Schaber unterheben bis alles vermengt ist.
6. Den Teig in die vorbereitete Form geben und mit einem Löffel glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 bis 50 Minuten goldbraun backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen ob der Kuchen fertig gebacken ist. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. Für den Zuckerguss den Puderzucker mit wenig Zitronensaft anrühren bis ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Guss über den ausgekühlten Kuchen giessen und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.