

1 x 4  
schnell  
& lecker

## Rezept: „Kartoffelkuchen“

Zutaten für 6 Portionen:

250 g Kartoffeln (festkochend)

Butter für die Form

Semmelbrösel oder Grieß zum Ausstreuen

3 Eier (Größe M)

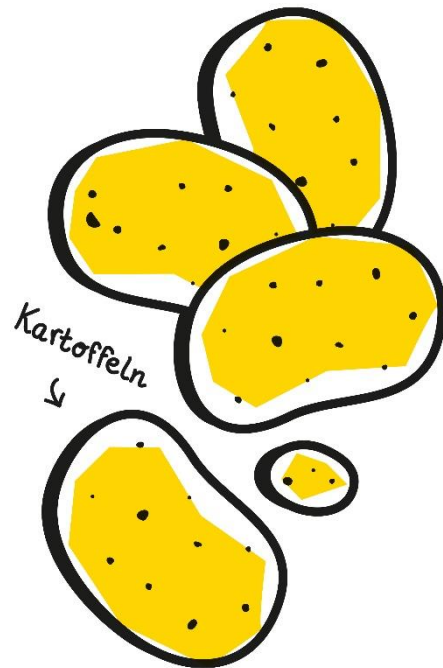
Salz

125 g Zucker

1 Zitrone (Bio)

25 g gehackte Mandeln

50 g Hartweizengrieß



**Und so geht's:**

- Die Kartoffeln schälen, waschen und in Wasser ca. 10 Minuten vorkochen (sie sollen halb gar sein).
- Die Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und grob reiben.
- Die Springform buttern und mit Bröseln oder Grieß ausstreuen.
- Den Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
- Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 kräftigen Prise Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen, dabei weiterschlagen. Eigelbe mit übrigem Zucker (125 g) schaumig schlagen.
- Die Zitrone waschen, 1 TL Schale fein abreiben und die Zitrone auspressen.
- Zitronensaft (ca. 50 ml) und -schale, Mandeln und Grieß mit der Eigelbmasse verrühren. Kartoffeln untermischen und zuletzt den Eischnee mit einem Teigschaber unterheben.
- Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und im Ofen auf der unteren Schiene ca. 90 Minuten backen. Wird der Kuchen zu schnell braun, evtl. mit Backpapier oder Folie abdecken. Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen. Dick mit Puderzucker bestreut servieren. **Guten Appetit!**

→ **TIPP:** Serviere deinen Kuchen mit etwas Apfelmus oder einer Kugel Eis!

