

Kartoffeltorte

Zutaten:

375 g kalte Pellkartoffeln
4 Eier
250 g Zucker
100 g Mehl
125 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Zimt
1 Päckchen Backpulver
2 EL Paniermehl
Saft von einer Zitrone
Zitronenguss

Zubereitung:

- Kalte Pellkartoffeln durch eine Presse drücken.
- Die Eier trennen.
- Eigelb mit Zucker und Zitronensaft schaumig rühren.
- Mehl mit Backpulver und Zimt vermischen.
- Mischung mit dem Eierschaum verrühren.
- Gemahlene Nüsse unterrühren.
- Kartoffelmasse unterheben.
- Eiweiß sehr steif schlagen und ebenfalls unterheben.
- Eine Springform einfetten und mit Paniermehl austreuen.
- Teigmasse einfüllen und glatt streichen.
- Bei 175° C ca. 55 Minuten backen.
- Nach dem Erkalten mit Zitronenguss überziehen.