

# Gitterkuchen

## Zutaten:

- 200 g Kartoffeln
- 120 g Weizen gemahlen und gesiebt
- 90 g Haselnüsse gemahlen
- 1 TL Backpulver
- 60 g Zucker
- 40 g Butter
- 1 Ei
- 3-4 EL Latweg
- 1 Eigelb zum Bestreichen

## Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und warm durch die Presse drücken, abkühlen lassen.

Haselnüsse mit Backpulver mischen, mit Zucker, Butter, Ei und den Kartoffeln zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwas ruhen lassen.

2/3 des Teiges in eine gefettete Springform drücken, mit Latweg bestreichen. Aus dem Rest des Teiges bleistiftdicke Rollen formen und gitterförmig über den Kuchen legen. Evtl. mit Eigelb bestreichen.

Ober- und Unterhitze: 190°

Umluft: 170°

Backzeit: 30 – 35 Minuten mittlere Schiene