

Holländischer Kartoffel-Butterkuchen

150 g mehligkochende Kartoffeln
70 g Mehl
100 g Mandelmehl (gemahlene Mandeln)
150 g Zucker
200 g Butter
1 Ei (zum bestreichen)
1 pck Vanillinzucker
Prise Salz
bisschen Milch

Butter und Zucker mit Knetthacken gut verrühren. Salz, Vanillinzucker, Kartoffeln (2x gepresst), Mehl und Mandelmehl runter rühren und sehr gut mischen.

Auf einem Backblech Backpapier hinlegen und fixieren, Maß ungefähr 25x25 cm. Teig hierauf verteilen und glatt streichen. Es muss etwa 1,5 cm dick sein.

Der Kuchen mit verquirltem Ei und evt. dem Milch (gemischt) bestreichen. Mit Gabel ein Muster darauf ziehen.

Im Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze in 25-30 Minuten backen.

Abkühlen lassen und in mundgerechte Stücken schneiden.

Ausserhalb dem Kühlschrank 3 bis 4 Tage haltbar.