

Kartoffel-Schokoladenkuchen

Zutaten:

- 3 Kartoffeln (ca. 200g)
- 50 g zartbittere Schokolade
- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Pr. Salz
- 1 MS Ingwerpulver
- ½ TL gemahlener Zimt
- 2 Eier
- 75 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 EL Milch

Margarine zum Einfetten und Mehl zum Bestäuben

Glasur:

- 1 Eiweiß
- 150 g Puderzucker
- 2 EL Kakao
- 3 EL Rum

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in eine Schüssel reiben. Mit einem Tuch fest ausdrücken und zur Seite stellen. Schokolade reiben und für später in ein Schälchen geben.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Die übrigen Gewürze zufügen und nach und nach Eier einzeln unterrühren. Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch unterrühren. Zum Schluss Kartoffeln und geriebene Schokolade zugeben.

Eine Kastenform (24 cm lang) einfetten und mit Mehl bestäuben. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene backen

Elektroherd: 180°

Gasherd: Stufe 2 oder knapp 1/3 große Flamme

Backzeit: 55 Minuten

Kuchen etwas abkühlen lassen und vorsichtig auf einen Kuchenrost stürzen.

Für die Glasur Eiweiß leicht verschlagen, Puderzucker und Kakao einrühren, dann den Rum dazugeben. Den noch warmen Kuchen überziehen.