

Kartoffel-Biskuit

Zutaten:

4 Kartoffeln
2 Eier
6 EL Zucker
2 EL Öl
Salz
Gehackte Nüsse
Zimt
Zitronat
1 TL Backpulver
160 g Mehl

Die Kartoffeln in der Backröhre backen, schälen und durch den Fleischwolf geben. Die Eier mit Zucker schaumig rühren. Öl, Kartoffelmasse, Salz Nüsse, Zimt, Zitronat, Backpulver und 125 g Mehl zufügen. Das restliche Mehl auf ein Kuchenbrett streuen. Den Teig gut verarbeiten. Eine Rolle formen, in kleine Fladen schneiden, die Fladen in Mehl wälzen und auf ein gefettetes Kuchenblech legen.

Backen bei 180°C ca. 15 - 25 Minuten