

Kartoffelkuchen mit Mandeln und Honig

Zutaten:

250 g Kartoffeln

1 Pr. Salz

100 g Mandeln gerieben

100 g Haselnüsse gehackt

6 Eier

200 g Honig

Zitronenschalenaroma

15 g Kakao

Zubereitung:

Kartoffeln gut waschen und in wenig kochendem Salzwasser 20 – 25 Minuten garen.

Kartoffeln pellen, abkühlen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken

Mandeln, Nüsse, Eigelb und Honig cremig rühren.

Zitronenschalenaroma und Kartoffeln zufügen und alles mit dem Schneebesen gut verrühren

Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und glattstreichen

E-Herd: 200°

Backzeit: ca. 45 Minuten

Den abgekühlten Kuchen mit Kakao bestäuben.