

# Kartoffeltorte mit Pflaumenmus

## Zutaten:

- 375 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 75 g Vollkorn Grieß
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 200 g gemahlene Mandeln
- Fett für die Form
- ½ bis 1 Glas Pflaumenmus ca. 250 – 300 g
- 100 g Puderzucker

## Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen, pellen, erkalten lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker zu einer dicken Creme schlagen. Grieß, Backpulver, Zimt und Zitronenschale vorsichtig unter die Creme heben. Eiweiß steif schlagen und mit den Kartoffeln und gemahlene Mandeln gleichmäßig unter die Eigelb-Grieß-Masse heben.