

Kartoffeltorte mit Walnüssen

wahlweise mit Marzipankartoffeln garniert

Zutaten:

500 g Kartoffeln

7-8 Eier

200 g Zucker

1 Prise Nelken, 1 Prise Zimt, 1 Prise Salz

100 g Walnüsse (fein gehackt)

2 EL gemahlene Haselnüsse

Puderzucker und nach Belieben Marzipankartoffel

Zubereitung:

Die am Vortag gekochte Kartoffel schälen und fein reiben.

Eigelb mit Zucker schaumig rühren und mit der Kartoffelmasse mischen.

Walnüsse und Gewürze dazugeben.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen.

Eine Springform (28 cm) mit Butter einfetten und mit gemahlene Haselnüssen ausstreuen.

Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° - 200° auf der untersten Schiene

Ca. 90 Minuten backen. Im Ofen abkühlen lassen.

Mit Puderzucker bestreuen und mit Marzipankartoffeln garnieren.