

# Kartoffeltorte

## Zutaten:

500 g Pellkartoffeln  
150 g Grieß  
4 Eiweiß  
4 Eigelb  
250 g Zucker  
1 TL Zimt  
1 Msp. Nelken  
1 abgeriebene Zitronenschale  
50 g feingehacktes Zitronat oder Orangeat  
100 g geriebene Haselnüsse  
2 TL Backpulver  
Aprikosenmarmelade  
Schoko- oder Punschglasur  
Marzipankartoffeln

## Zubereitung:

Die Pellkartoffeln schälen, heiß durch die Kartoffelpresse drücken (375 g) und abkühlen lassen. Den Grieß locker untermischen. Eigelb, Zucker und Zimt schaumig rühren, Zitronat oder Orangeat unterheben. Die geriebenen Haselnüsse mit dem Backpulver mischen und zusammen mit Kartoffeln und Grieß unter die Teigmasse rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.

Ober- und Unterhitze: 190°

Umluft 160°

Backzeit: 50 – 60 Minuten

Die gebackene Torte mit 1 – 2 EL Aprikosenmarmelade bestreichen, mit Schokolade oder Punschglasur überziehen und mit 12 Marzipankartoffeln garnieren