

Kartoffel - Nuß - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Rührteig

Zutaten für: 12 Stück

400	Gramm	Kartoffeln, mehligkochende
4		Eier
250	Gramm	Zucker
100	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
125	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
2	Teel.	Zimt
1		Unbehandelten Zitrone Abgeriebene Schale von
100	Gramm	Kirschkonfitüre
150	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Zitronensaft
50	Gramm	Haselnusskerne

Anleitung:

1. Kartoffeln ca. 20 Minuten in kochendem Wasser garen. Abgiessen, kalt abschrecken und pellen. Kartoffeln erkalten lassen.

2. Eier trennen. Eigelbe und Zucker ca. 15 Minuten weisscremig aufschlagen. 3 Eiweisse sehr steif schlagen. Mehl, Backpulver, gemahlene Haselnuesse, 1 Tl Zimt und Zitronenschale mischen und unter die Eigelbmasse ruehren. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse druecken oder mit einer Gabel zerdruecken und unter die Masse ruehren. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Masse in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform (24 cm) fuellen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C Umluft 175°C Gasherd Stufe 3) 50 bis 60 Minuten backen.

3. Ausgekuehlten Biskuit einmal waagrecht durchschneiden, unteren Boden mit der Kirschkonfituere bestreichen, den zweiten Boden darauf setzen und etwas andruecken. Fuer den Guss Puderzucker mit restlichem Eiweiss und Zitronensaft glattruehren. Kuchen damit einstreichen. Haselnusskerne grob hacken und ueber den noch feuchten Guss streuen. Zum Schluss mit dem restlichem Zimt bestaeuben.

Zubereitung: 2 1/4 Stunden