

Krummbiere - Kuche (Kartoffelkuchen) mit Haselnuessen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

375	Gramm	Kalte, gekochte Kartoffeln
125	Gramm	Haselnuesskerne; gemahlen
3		Eier
250	Gramm	Zucker
100	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Spur	Nelken; gemahlen
1	Teel.	Zimt
75	Gramm	Zitronat; in Wuerfeln
1		Unbehandelte Zitrone
2	Essl.	Butter
2	Essl.	Paniermehl

GUSS

200	Gramm	Puderzucker
1		Eiweiss
1	Teel.	Zitronensaft
1	Essl.	Arrak

Anleitung:

Kartoffeln durch eine Presse druecken, Eier trennen, Eigelb und Zucker ca. 15 Minuten hellschaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver, Nelken und Zimt in ein Sieb geben und ueber die Eischaummasse sieben. Zitronenschale abreiben und unterruehren. Eiweiss sehr steif schlagen und zusammen mit den Kartoffeln, Haselnuessen und Zitronat unter die Eischaummasse heben. 1 Springform duenn mit Fett austreichen, mit Paniermehl Ausstreuen, Kartoffelmasse hineinfuellen und glattstreichen. In den Backofen bei 200 GradC schieben und 45 bis 60 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form loesen, abkuehlen lassen. Fuer den Guss: Puderzucker und Eiweiss kraeftig durchschlagen, Zitronensaft und Arrak unterruehren. Den Guss auf den Kuchen giessen Und glattstreichen.