

Walnuss-Kartoffelkuchen:



Zutaten: 250 g gekochte, geriebene, kalte Kartoffeln
200 g Zucker
4 Eier, 1 Orangenzucker
50 g Mehl *
2 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
100 g geriebene Zartbitterschokolade
220 g Walnussmehl oder geriebene Walnüsse

Zum Überziehen:
Schokoladenglasur oder Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, Eigelb und Zucker schaumig rühren, Kartoffeln, Nüsse und Schokolade zufügen, gesiebttes Mehl und Backpulver unterrühren, steifen Eischnee unterheben, Teig in gefettete Springform geben und ca. 45 min bei 175°C backen.

Abgekühlten Kuchen mit Schokolade bestreichen

*Für eine glutenfreie Zubereitung kann das Mehl durch Stärkemehl oder glutenfreies Mehl ersetzt werden.

