

Kartoffelkuchen

- 1 Die Kartoffeln schälen und ohne Salz nur halb gar kochen. Anschließend die Kartoffeln reiben (nicht zu fein).
- 2 Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen, mit der Hälfte vom Zucker weiterschlagen. Die Eigelbe mit der anderen Hälfte vom Zucker schlagen.
- 3 Zitronensaft, Zitronenschale und Mandeln zugeben. Grieß, Kartoffeln und Eischnee zuletzt unterziehen.
- 4 Die Springform mit Butter einfetten und den Teig in die Form füllen.
- 5 Im vorgewärmten Backofen bei 175-180 °C 1 1/2 Stunden backen. Die Hälfte der Backzeit den Kuchen mit Papier abdecken, da er sonst zu dunkel wird. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten:

- 1 Springform
- 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, z. B. [Laura](#)
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 1/2 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
- 150 g Mandeln, gehackt
- Butter
- 1 EL Grieß
- Puderzucker