Kantonaler Bäuerinnenverband
St.Gallen

KARTOFFEL-SCHOKOLADENKUCHEN

Zutaten:

250g	Kartoffeln (mehlig kochend)
2	Eigelb
40g	weiche Butter
150g	Zucker
1 EL	Kirsch (optional)
150g	gemahlene Haselnüsse
½ Pack	Backpulver
1½ TL	Kakaopulver
2	Eiweiss
1	Prise Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln in wenig Wasser oder im Dampf weichkochen. Auskühlen und 3 bis 4 Stunden ruhen lassen.

Eine Springform von 18 cm Durchmesser vorbereiten.

Die Kartoffeln schälen und durch das Passevite oder die Kartoffelpresse in eine kleine Schüssel drücken.
In einer weiteren Schüssel Eigelbe, Butter und Zucker etwa 8 Minuten zu einer fast weissen, dicklichen Masse aufschlagen. Ev. Kirsch beifügen. Nacheinander Haselnüsse, Backpulver, Kakaopulver sowie die passierten Kartoffeln untermischen.

Die Eiweisse mit dem Salz sehr steif schlagen. In 3 Portionen unter den Teig ziehen. Diesen sofort in die vorbereitete Form füllen.



Die Kartoffel-Schokoladen-Torte im auf 200 °C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille .etwa 60 Minuten backen.

Erlebnis Nahrig