

Kartoffel-Baumkuchen



Zutaten:

Für 6-8 Portionen

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln, bereits weich gekocht und geschält
- 200 g Eigelbe
- 250 g Eiweiß
- 100 g Sauerrahm
- 25 g Butter
- 100 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss



Extra

- Butter für die Form
- Backpapier

Zubereitung

- Die bereits weich gekochten und geschälten Kartoffeln (500 g davon) noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend die Kartoffelmasse durch ein feinmaschiges Sieb streichen.
- Die Butter schmelzen lassen.
- In einer Schüssel die Eigelbe mit dem elektrischen Rührgerät 7 Minuten lang schaumig schlagen. Zum Schluß die geschmolzene Butter zugießen.
- Sauerrahm und die geschlagenen Eigelbe mit der Kartoffelmasse verrühren.
- Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Das Mehl, Backpulver und die Stärke vermischen.
- Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen.
- Nun ¼ vom Eischnee unter die Kartoffelmasse rühren.

- Dann portionsweise abwechselnd Eischnee und gesiebte Mehl-Stärkemischung unterheben.
- Beim Ofen die Grillfunktion einschalten.
- Eine flache ofenfeste Form einfetten und mit Backpapier auslegen.
- Die Kartoffelmasse ½ cm dick aufstreichen.
- Unter dem Grill auf der obersten Schiene bräunen (Kann je nach Ofen 2 bis 5 Minuten dauern).
- Dann wieder von der Kartoffelmasse ½ cm dick aufstreichen und übergrillen.
- So fortfahren, bis aller Teig verbraucht ist.

Tipp: Zum Servieren entweder in Quadrate, Kuchenstücke oder Streifen schneiden.