

Kartoffelkuchen



4 Eigelb
150 g Zucker
2 El Honig
1 P. Vanillinzucker

400 g kalte geriebene Kartoffel
150 g geriebene Mandel
150 g Grieß
1 Teel. Backpulver

4 Eiweiß (Schnee)
Butter und Weckmehl

Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Honig
gut schaumig rühren.

Kartoffeln, Mandeln, Backpulver und Grieß
unterrühren.

Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig
unterheben .

In eine mit Butter und Weckmehl eingestrichene
Stollenform geben und bei 200° 50-60 min backen.

Mit Schokoguß überziehen.