

Kartoffelkuchen

Der Kartoffelkuchen ist eine saftige und raffinierte Süßspeise mit Schokolade. Er ist flaumig und hält lange frisch!

1. Die rohen Kartoffeln schälen und grob raspeln. Abdecken damit sie nicht braun werden.
2. Die Eier aufschlagen, mit Zucker, Vanillezucker und Salz sehr schaumig rühren.
3. Die geraspelten Erdäpfel und die zimmerwarme Butter zu der schaumig geschlagenen Masse geben und gut verrühren.
4. Nüsse, Schokolade, Backpulver und Mehl mit einem großen Löffel vermischen. Diese Mehlmischung zur Masse mit den Erdäpfeln geben.
5. Die Förmchen mit Butter einfetten und mit Bröseln oder Nüssen austreuen, damit der Kuchen leicht aus den Förmchen geht.
6. Die Förmchen zu drei Viertel mit dem Kuchenteig füllen und in den auf 165 Grad vorgeheizten Ofen 25 bis 30 Minuten backen.

Nach dem Backen die Kuchen etwa zehn Minuten auskühlen lassen. Vorsichtig aus den Förmchen stürzen und mit Zimtzucker bestreut servieren.



Zubereitung: 30 min
Backen: 30 min
Insgesamt: 60 min



Zutaten für 12 Kuchenförmchen

200 g	mehlige Erdäpfel
120 g	Butter zimmerwarm
4	Eier
150 g	Vollkornmehl
100 g	Zucker
80 g	Hanfnüsse, Walnüsse, Mandeln oder Haselnüsse
50 g	Schokolade geraspelt
1 TL	Weinsteinbackpulver
1 P	Vanillezucker
1 Prise	Salz
	Staubzucker zum Bestreuen
	Zimt nach Belieben

Video mit Kochanleitung und Tipps von Gaby Thaller auf <https://www.wurmhof.at/kartoffelkuchen-rezept>

