

## **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.