



## REZEPT DES JAHRES 2014

### Kartoffelbaumkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln mit Schale
- 6 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat



Mehlig kochende Kartoffeln mit Schale oder als Salzkartoffeln ca. 25 min weich kochen, auskühlen lassen und noch warm auf einer feinen Reibe reiben oder durch ein Sieb pressen. Die Masse muss fein und ohne Stückchen sein. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Backofen auf Grillfunktion stellen und mit heißester Stufe vorheizen.

Die 6 Eier trennen, 4 Eigelb unter die abgekühlte Kartoffelmasse rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben.

Auflaufform mit Margarine ausfetten und eine erste Schicht Kartoffelmasse ca. 0,5 cm dick in die Form streichen. Die restlichen 2 Eigelb mit etwas Milch verquirlen und mit einem Pinsel dünn auf die Schicht auftragen. Dann für 4 min in den vorgeheizten Ofen stellen bis eine erkennbare Bräunung entstanden ist. Auflaufform herausnehmen und die nächste Schicht Kartoffelmasse auftragen. So lange fortfahren bis die Masse aufgebraucht ist bzw. die Höhe des Kuchens ca. 7 bis 8 cm erreicht hat.

Der leckere Kartoffelbaumkuchen eignet sich als Beilage zum Braten und Fleischgerichten oder genießt ihn einfach nur mit einem Dipp.