

Kartoffelkuchen mit Mandeln



etwa 12 Stück

Zutaten:

400g vorwiegend feste Barmbacher Biokartoffeln (Marabel oder Agria) gekocht 100g Butter

250g Zucker

5 Eier

200g gemahlene Mandeln

25g Grieß

1 Pck. Backpulver

Fett, für die Form

1 El Puderzucker

Kartoffeln leicht zerdrücken, alle Zutaten dazugeben und gut verrühren. Eine Springform (Ø 26cm) fetten und den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Masse in die Form geben und ca. 40 Min. backen. Kuchen erkalten lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Dieser Kartoffelkuchen ist nicht trocken sondern schön saftig.

Guten Appetit.