

## Nuss- Kartoffelkuchen



Menge	Zutaten	Zubereitung	
300 g	Kartoffeln, mehlig	Als Pellkartoffeln in kaltem Wasser aufsetzen und etwa 30 Minuten weichkochen, abschrecken, schälen und durch eine Kartoffelpresse oder ein Sieb drücken.	
1 EL	Butter	Backrohr auf <b>170 ° Ober/Unterhitze</b> vorheizen, Gugelhupf Form einfetten und mit Grieß bestreuen.	
2 EL	Grieß		
6	Eier	<b>2 Eier</b> trennen, festen Eischnee mit einer Prise Salz schlagen und bei Seite stellen	
1 Prise	Salz		
225 g	Butter, weich	Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, zuerst die beiden Eigelbe und dann die restlichen Eier einzeln zugeben und eine schöne Schaummasse schlagen. Zitronenabrieb und Saft zugeben und weiter schlagen.	
220 g	Zucker, fein		
1 Pckg.	Vanillezucker		
etwas	Zitronenschale, gerieben		
225 g	Weizenmehl	Alle trockenen Zutaten vermischen, die Hälfte zur Schaummasse geben und verrühren, dann die Hälfte der Kartoffeln zugeben und verrühren. Das Ganze wiederholen und als letztes vorsichtig den Eischnee unterheben. Teig in die vorbereitete Form füllen, dabei den Rand nicht verschmieren! <b>50-60 Minuten</b> backen (Garprobe!)	
75 g	Weichweizengrieß		
100 g	Haselnüsse, gerieben		
1 Pckg.	Backpulver		
1 TL	Zimt		
½ TL	Muskat		
<b>Nach Belieben den heißen Kuchen mit Puderzucker/ Zitronenglasur oder den abgekühlten Kuchen mit Schokolade bestreichen.</b>			