



Kartoffeltorte

| Zutaten | Ø 24 cm | Zubereiten | |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--|
| Eier | 6 | Schaumig schlagen | |
| Zucker | 150 g | | |
| Salz | 1 Prise | | |
| Gschwellti, geschält | 250 g | Raffeln mit Bircherraffel | |
| Zitronenschale gerieben oder Zitronenschalenpaste | 1 Zitrone oder 1 TL Paste | Mit geriebenen Kartoffeln vermischen und unter die Eimasse mischen. | |
| Mandeln gemahlen | 100g | Sofort in Form füllen und bei 180 Grad ca.50 Minuten backen. | |
| Ausgekühlte Torte entweder mit Guss glasieren oder mit Puderzucker bestreuen. | | | |
| Puderzucker | | Guss erstellen und Torte nach dem erkalten überziehen bestreuen | |
| Zitronensaft | | | |
| Puderzucker | | | |

Backform: rechteckige oder quadratische Springformen

Schneiden: In Würfel schneiden