

Rezept

Kartoffel-Orangenkuchen

Ein Rezept von Kartoffel-Orangenkuchen, am 22.09.2023

Zutaten

300 g gekochte Kartoffeln (vom Vortag)	6 Eier
1 Prise Salz	50 g Zucker
200 g Puderzucker	1 TL abgeriebene Orangenschale
2 EL Orangenlikör (wer mag)	150 g gemahlene Mandeln
2 EL Weizengrieß	150 g Zartbitterkuvertüre
1 EL Öl	40 g gehobelte Mandeln
1 EL Puderzucker	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Margaretenform von 28 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten. Die gekochten Kartoffeln schälen, durch die Kartoffelpresse drücken oder fein reiben. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, den Zucker unter Rühren einrieseln lassen.
2. Die Eigelbe mit Puderzucker, Orangenschale und – wer mag – Orangenlikör cremig rühren. Kartoffeln und Mandeln unterziehen. Grieß und Eischnee abwechselnd unter die Eigelbmasse heben.
3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 50 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Die Kuvertüre in Stücke brechen, mit dem Öl im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Mandeln mit Puderzucker in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Den Kuchen gleichmäßig mit der Schokoladenglasur überziehen. Den Kuchenrand mit den Mandelblättchen garnieren.