

Rezept

Kartoffelkuchen mit Marzipankugeln

Ein Rezept von Kartoffelkuchen mit Marzipankugeln, am 23.04.2024

Zutaten

Für den Kartoffelkuchen

| | |
|--|-------------------------------|
| 300 g gekochte Kartoffeln (vom Vortag) | 6 Eier (M) |
| 1 Prise Salz | 50 g Puderzucker |
| 1 TL Speisestärke | 150 g (Roh-)Rohrzucker |
| 150 g gemahlene, gehäutete Mandeln | 2 EL Hartweizengrieß |
| 1 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale | Kakaopulver zum Bestäuben |

Für die Marzipankugeln

| | |
|--|---|
| 50 g Akazienhonig | 100 g gemahlene, gehäutete Mandeln |
| 1 TL Rosenwasser (aus der Apotheke) | 2 Tropfen Bittermandelöl |
| 2 EL Kakaopulver | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Backform (24 x 24 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Für den Teig Kartoffeln pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken oder auf der Rohkostreibe fein reiben.
2. Die Eier trennen. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Puderzucker mit der Stärke vermischen und unterheben. Die Eigelbe mit dem Rohrzucker cremig schlagen. Die Mandeln mit Grieß und Orangenschale vermischen und mit den durchgepressten Kartoffeln unter die Eiercreme rühren. Zum Schluss den Eischnee unterziehen.
3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 50 Min. backen. Herausnehmen und den Kuchen in der Form kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für die Marzipankugeln den Honig mit Mandeln, Rosenwasser und Bittermandelöl vermischen und so lange kneten, bis eine homogene Masse entstanden ist. Aus der Masse kleine Kugeln drehen, in Kakaopulver wälzen und trocknen lassen.
5. Vor dem Servieren den Kuchen mit Kakaopulver bestäuben, Marzipankugeln locker darauf verteilen.