

Rezept

Omas Mandeltorte

Ein Rezept von Omas Mandeltorte, am 19.04.2024

Zutaten

600 g vorwiegend festkochende Pellkartoffeln (gepellte 450 g)	4 Eier
300 g Zucker	Jodsalz
100 g gemahlene Mandeln	1 gestrichener EL Vanillezucker
1 TL glutenfreies Backpulver	150 g fein gemahlene Hirse Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen, noch warm sorgfältig zerstampfen und abkühlen lassen. Backpapier in die Form einspannen. Backofen auf 170° vorheizen.
2. Die Eier trennen. Die Eigelbe abwiegen und mit Wasser auf 230 g auffüllen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker dickschaumig schlagen. Mandeln, Hirsemehl, Backpulver und Kartoffeln mischen und gründlich unter die Eigelbe rühren. Den Eischnee vorsichtig mit einem Teigspatel unter den Teig heben.
3. Den Teig in die Form füllen und im heißen Ofen (unten) ca. 50 Min. backen. Den Kuchen noch ca. 5 Min. ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Den kalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.