Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Rührkuchen aus Kartoffelteig

Ein Rezept von Rührkuchen aus Kartoffelteig, am 29.05.2025

Zutaten

550 g	mehligkochende Kartoffeln (ergibt ca. 500 g gekocht)
2 EL	Vanillezucker
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 TL	Johannisbrotkernmehl (ca. 5 g)
	Butter für die Form
	Puderzucker zum Bestäuben
8	Eier (M)
250 g	Zucker
	Saft von 2 Zitronen
80 g	gemahlene geschälte Mandeln (Mandelmehl)
	Salz
	Mandelmehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Margeriten- oder Springform (ca. 26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale in reichlich kochendem Wasser halb gar kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Mandelmehl ausstreuen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers, dem Vanillezucker sowie Zitronensaft und -schale mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Die Mandeln mit dem Johannisbrotkernmehl mischen.

3. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse setzen, den Kartoffelschnee dazugeben und die Mandelmischung darüberstreuen. Alles mit einem Teigspatel locker unterheben, sodass eine glatte Masse entsteht.

4. Die Masse in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 50 - 60 Min. backen. (Bei Bedarf nach der Hälfte der Zeit mit Backpapier abdecken.) Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann stürzen oder aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.