



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 120 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Zimt, gemahlen
- 4 Stk. Eidotter
- 4 Stk. Eiklar
- 80 g Walnüsse
- 150 g Mehl
- 200 g Erdäpfel, mehlig
- 1 TL Backpulver
- 50 g Schokolade, zartbitter
- Semmelbrösel

Mein persönlicher Tipp

Dieser Kuchen schmeckt saftig und bleibt lange frisch. Damit er auch sicher gelingt, Eier und Zucker lange schaumig rühren.:

Maria Krenn

Seminarbäuerin im Bezirk Neunkirchen

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Niederösterreich:
*Erdäpfelkreationen - Viel
Geschmack zu jeder Jahreszeit*

Erdäpfelkuchen mit Schokolade

Zubereitung

- Butter, Zucker, Vanillezucker, Gewürze und Salz sehr gut schaumig rühren.
- Dotter einzeln und nacheinander langsam unterrühren und lange in der Küchenmaschine rühren lassen.
- Erdäpfel schälen und pressen.
- Fein geriebene Nüsse, Mehl, Erdäpfel und Backpulver miteinander vermischen und unter die Masse heben.
- Zum Schluss die grob geriebene Schokolade dazugeben.
- Ist die Masse zu fest evtl. noch etwas Milch einrühren.
- Eiklar zu Schnee schlagen und untermengen.
- Eine Form mit Butter befetten und mit Brösel ausstreuen. Grob gehackte Nüsse am Boden verteilen.
- Den Teig einfüllen und im Backrohr bei 180 °C ca. 60 Minuten backen.
- Kuchen abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen. Mit Staubzucker bestreuen.