



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

Erdäpfelkuchen mit Schokolade



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

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

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

Niederösterreich: *Erdäpfelkreationen -
Viel Geschmack zu jeder Jahreszeit*



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

