

Resteverwertung: Kartoffelbiskuitkuchen aus Omas Backbuch



Einen schönen 1. Mai wünsche ich euch! Hoffentlich könnt ihr Sonne genießen und lasst es euch gut gehen!

Vielleicht backt ihr ja auch und nascht mit euren Liebsten einen schönen Kuchen?

Passend zum Feiertag gibt es bei mir heute Kartoffelbiskuitkuchen. Mal was ganz anderes, oder? Dachte ich mir auch, als ich in Omas altem Backbuch nach Ideen suchte,

wie ich gekochte Kartoffeln kreativ verwerten kann. Ich hatte nämlich nach einer Foodsharing-Abholung sehr, sehr viele Kartoffeln da.

Und warum nicht mal einen Kuchen damit backen? Neben zerdrückten Kartoffeln kommt nur Stärke rein beziehungsweise habe ich zum Teil noch Kartoffelmehl genommen – der Kuchen ist also sogar **glutenfrei!**

Am besten schmeckt er ganz frisch, ab dem nächsten Tag wird er durch fehlendes Fett im Teig schnell trockener – das lässt sich aber mit einem Klecks frisch geschlagener Sahne wunderbar ausgleichen! :)



Falls ihr also ein glutenfreies Kuchenrezept sucht oder keine Lust mehr auf [Kartoffelsalat](#) oder Auflauf, aber noch gekochte Kartoffeln habt – gebt dem Kartoffelbiskuitkuchen mal eine Chance!

Ich würde nächstes Mal noch eine Ladung (so ca. 50 g) feine Schokoraspeln hinzufügen, damit der Teig noch schokoladiger wird.

Für 1 Kastenform:

4 Eier, getrennt
1 Prise Salz
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL gemahlener Zimt
250 g gekochte Kartoffeln, fein gerieben
(am besten durch die Kartoffelpresse geben)
125 g Stärke/Kartoffelmehl
2 EL Kakao
65 g gemahlene (geröstete) Mandeln
50 g Zartbitterkuvertüre

Das Eiweiß mit dem Salz zu festem Schnee schlagen, dabei ca. 1/3 des Zuckers einrieseln lassen.

Das Eigelb mit dem übrigen Zucker und dem Vanillezucker cremig schlagen, dann den Zimt und die Kartoffeln unterrühren.

Den Eischnee auf die Creme geben, die Stärke und den Kakao darübersieben und die gemahlene Mandeln darüberstreuen (und nach Belieben feine Schokoraspeln) und alles vorsichtig unterziehen.

Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig in die gefettete Form geben, glatt streichen und eine knappe Stunde backen. Nach 50 Minuten die Stäbchenprobe machen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und erkalten lassen. Mit der geschmolzenen Kuvertüre

garnieren.

Nach Geschmack mit etwas Schlagsahne genießen.

Natürlich könnte man den Teig auch als runden Obstbiskuitboden backen und mit frischem Obst der Saison – wie zurzeit Erdbeeren – belegen. Da verringert sich sicher die Backzeit, also in diesem Fall ein Auge auf den Kuchen haben!

Viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Eure Judith