



Sächsischer Qualitätskartoffelverband e.V.

Rezepte von [www.qualitaetskartoffeln.com](http://www.qualitaetskartoffeln.com)

## Kartoffelbaumkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
6	Eier
2 TL	Salz
1/2 TL	Muskat
1/2 TL	Pfeffer



Mehlig kochende Kartoffeln mit Schale oder als Salzkartoffeln ca. 25 Minuten weich kochen, auskühlen lassen und noch warm auf einer feinen Reibe reiben oder durch ein Sieb pressen. Die Masse muss ganz fein und ohne Stückchen sein. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Backofen (Grillfunktion) auf heißeste Stufe vorheizen.

Eier trennen, 4 Eigelb unter die abgekühlte Kartoffelmasse rühren. Eiweiß zu steifen Schnee schlagen und unter die Masse heben.

Auflaufform mit Margarine ausfetten und erste Schicht Kartoffelmasse ca. 0,5 cm dick in die Form streichen. Die restlichen Eigelb mit etwas Milch verquirlen und mit einem Pinsel dünn auf die Schicht auftragen. Dann in den vorgeheizten Grill. Etwa 4 Minuten grillen, bis eine erkennbare Bräunung entstanden ist, dann die nächste Schicht Kartoffelmasse auftragen. So lange fortfahren bis die Masse aufgebraucht ist bzw. die Höhe des Kuchens ca. 7 - 8 cm erreicht hat.

Gut geeignet als Beilage zum Braten und Fleischgerichten oder einfach nur mit Dipp.