

Mandel - Kartoffel - Kuchen **(Spanische Torta de almendras y patatas)**

Zutaten:

500 g Kartoffeln, mehlig kochend
250 g Mandeln, ganz, geschält
500 g Zucker
6 Eier
Puderzucker

Zubereitung :

Benötigt wird eine Springform mit 26 cm Durchmesser.

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen.

In der Zwischenzeit die Mandeln zusammen mit 200g Zucker sehr fein mahlen.
Anschließend den restlichen Zucker mit den Eiern mindestens 10 Minuten zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Boden der Kuchenform mit Backpapier auslegen.
Die weichen Kartoffeln noch warm schälen, durch die "Flotte Lotte" oder ein Passevite direkt in die Eimasse drücken. Alles sorgfältig unterziehen. Anschließend den Teig in die Form geben und ca. 1 Stunde backen.

Den Kuchen anschließend herausnehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen und den Ring der Form entfernen. Den Kuchen auskühlen lassen und zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

+++++

~~~~~

+++++

[\[Klicken sie hier um das Rezept als PDF download\]](#)

*Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen wünscht Ihnen Jörg Podlesny*  
*Gasthof Zum Stern*  
*Oberer Markt 6*  
*92507 Nabburg*

[www.gasthof-zum-stern-nab.de](http://www.gasthof-zum-stern-nab.de)  
Tel. 09433/9628  
Fax 09433/901280