

Eachtlengkuchen - Kartoffelkuchen

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

200 G	mehlige Eachtleng
2	Eier
80 G	Mandel gerieben
150 G	Mehl glatt
50 G	Schokolade gerieben
120 G	Butter
100 G	Backzucker
1 TL	Backpulver
4 EL	Milch
	Zimt

Zubereitung

1. Eachtleng (Kartoffeln) schälen, reiben und in einem Stofftuch gut ausdrücken.
2. Butter, Zucker, Zimt, lange schaumig rühren und dann die Eier unterrühren.
3. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse heben.
4. Zum Schluss Eachtleng (Kartoffeln) und Schokolade unterheben und mit Milch in eine leicht flüssige Konsistenz bringen.
5. Eine Rehrückenform mit Butter einfetten und mit Brösel austreuen.
6. Teig einfüllen und im Backrohr bei 180 Grad Ober – Unterhitze ca. 65 Minuten backen.
7. Kuchen auskühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Staubzucker und eventuell geschlagenem Schlagobers servieren.