

Kartoffelkuchen – süß

400 g mehliges Kartoffeln kochen, schälen u. durchpressen

4 Eigelb

150 g Zucker

2 Essl. Honig

1 Päckchen Vanillinzucker

die kalten Kartoffeln unterheben und mit

100 gr. ger. Mandeln

150 g Grieß

1 TL Backpulver mischen, unterheben

4 Eiweiß steif schlagen, unterheben

200° 50 – 60 Min. backen

eventuell mit Schoko oder Puderzucker / Zitronenguss überziehen.