

# **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.