



## Wickes feiner Kartoffelkuchen

### *Zutaten:*

375 g Kartoffeln

4 Eier

300 g Zucker

Salz

1 Päckchen Vanillezucker

100 g gemahlene Haselnüsse

150 g Weizengrieß

1 Msp. Backpulver

Fett und Grieß für die Form

200 g Zartbitter- Schokolade

50 g gehackte Haselnüsse

### *Zubereitung:*

Die Kartoffeln in der Schale 20-25 Min. kochen, pellen und am nächsten Tag grob reiben. Eier trennen. Eigelb mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Die geriebenen Kartoffeln dazugeben und gut 5 Min. lang rühren. Haselnüsse, Grieß und Backpulver miteinander vermischen und nach und nach darunter rühren. Eiweiß zu schnittfestem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Eine Springform (26 cm) einfetten und mit Grieß ausstreuen. Den Teig einfüllen, glattstreichen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 50-60 Min. backen. Den völlig ausgekühlten Kuchen mit dem Guss aus Zartbitter-Schokolade überziehen und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.