

Etwas besonderes: der Kartoffel-Baumkuchen



[caption id="attachment_10348" align="aligncenter" width="709" caption="Die übereinanderliegenden Schichten erinnern an die Jahresringe eines Baumes."]



[/caption]

Klar, es verlangt etwas Arbeit, aber der Aufwand lohnt sich. Der Kartoffelbaumkuchen ist eine geschmacklich und optisch attraktive Kartoffelbeilage für alle Speisen, die mit einer guten Soße serviert werden. Das Rezept für Kartoffel-Baumkuchen finden Sie nachfolgend und in unserer Rezeptdatenbank. Viel Spass beim Nachkochen und hier noch ein Foto:

[caption id="attachment_10349" align="aligncenter" width="709" caption="Ein Gedicht von Spargel, Kartoffel-Baumkuchen, Schinken und Sauce Hollandaise"]



[/caption]

Kartoffel-Baumkuchen

Zutaten

Für 6-8 Portionen

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln, bereits weich gekocht und geschält
- 200 g Eigelbe
- 250 g Eiweiß
- 100 g Sauerrahm
- 25 g Butter
- 100 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss

Extra

- Butter für die Form
- Backpapier

Zubereitung

- Die bereits weich gekochten und geschälten Kartoffeln (500 g davon) noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend die Kartoffelmasse durch ein feinmaschiges Sieb streichen.
- Die Butter schmelzen lassen.
- In einer Schüssel die Eigelbe mit dem elektrischen Rührgerät 7 Minuten lang schaumig schlagen. Zum Schluß die geschmolzene Butter zugießen.

- Sauerrahm und die geschlagenen Eigelbe mit der Kartoffelmasse verrühren.
- Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Das Mehl, Backpulver und die Stärke vermischen.
- Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen.
- Nun $\frac{1}{4}$ vom Eischnee unter die Kartoffelmasse rühren.
- Dann portionsweise abwechselnd Eischnee und gesiebte Mehl-Stärkemischung unterheben.
- Beim Ofen die Grillfunktion einschalten.
- Eine flache ofenfeste Form einfetten und mit Backpapier auslegen.
- Die Kartoffelmasse $\frac{1}{2}$ cm dick aufstreichen.
- Unter dem Grill auf der obersten Schiene bräunen (Kann je nach Ofen 2 bis 5 Minuten dauern).
- Dann wieder von der Kartoffelmasse $\frac{1}{2}$ cm dick aufstreichen und übergrillen.
- So fortfahren, bis aller Teig verbraucht ist.

Tipp: Zum Servieren entweder in Quadrate, Kuchenstücke oder Streifen schneiden.