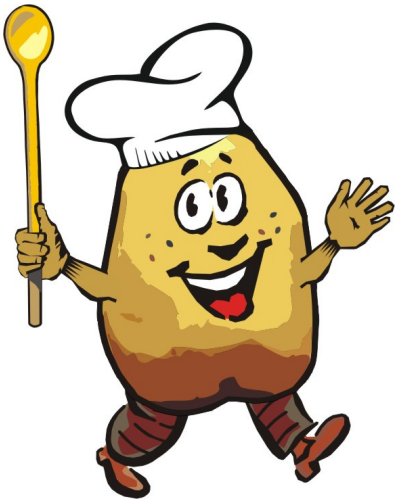

Tüffelwochen in der Lewitz

01. bis 31. Oktober 2013

Kartoffelbaumkuchen

Zutaten für ca. 4 Personen
300 g Kartoffeln
100 g Schlagsahne
4 Eigelb
4 Eiweiß
85 g Stärke
85 g Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung
Kartoffeln kochen und abgießen. Dazu dann das Eigelb, Stärke und Mehl, sowie Muskat, Salz und Pfeffer geben, reichlich bis stark würzen. Dann die geschlagene Sahne und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben, bis eine cremig bis feste Masse entsteht. Auf einem Blech oder einer Auflaufform dünne Schicht von der Kartoffelmasse auftragen und bei 250 Grad Oberhitze in den Ofen, bis sich die Oberfläche goldgelb verfärbt. Dann das Blech bzw. Auflaufform entnehmen und denselben Vorgang solange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Somit entstehen dann mehrere Schichten und daher auch der Name Kartoffelbaum-kuchen.

Guten Appetit wünscht:
Landhotel Lewitz Mühle
An der Lewitz Mühle 40
19079 Banzkow-Schwerin
www.travdo-hotels.de