

Kartoffel - Sahnetorte

375 g Kartoffeln am Vortag kochen und grob raspeln,

4 Eigelb

175 g Zucker

1 Vanillezucker,

1 Prise Salz und

3 Essl. heißes Wasser schaumig rühren, Kartoffeln hinzufügen,

100 g gemahlene Haselnüsse

150 g Grieß und

1 TL Backpulver unterrühren, zuletzt

4 Eischnee unterheben, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen

Backen: bei 175 Grad 50 bis 60 Minuten, auskühlen lassen

evtl. die Torte durchschneiden, bei Hälften mit

Rum beträufeln, mit

1/2 l geschlagene Sahne füllen, mit

Schokoladenglasur überziehen und evtl. mit

Marzipankartoffeln garnieren.

Kartoffelmarmelade

500 g Kartoffeln und

350 g Äpfel (beides unvorbereitet gewogen)

Schälen, Kartoffeln sehr fein reiben, Äpfel grob raspeln, beides in einen großen Topf mit

1/2 l Apfelsaft,

Saft von 2 Zitronen und

1 kg Gelierzucker vermischen, unter Rühren aufkochen lassen, wenn die Masse durch und durch sprudelnd kocht, noch 4 Min. weiter kochen lassen, heiß in Gläser mit Twist-off-Deckel füllen und sofort verschließen.

Abwandlung: Zum Schluss 2 Essl. Rum unterrühren.