

# Kartoffeltorte

## (laktosefrei)

### Zutaten:

375 g kalte Pellkartoffeln  
4 Eier  
250 g Zucker  
100 g Mehl  
125 g gemahlene Haselnüsse  
1 TL Zimt  
1 Päckchen Backpulver  
Saft von einer Zitrone  
Zitronenguss

### Zubereitung:

- Kalte Pellkartoffeln durch eine Presse drücken.
- Die Eier trennen.
- Eigelb mit Zucker und Zitronensaft schaumig rühren.
- Mehl mit Backpulver und Zimt vermischen.
- Mischung mit dem Eierschaum verrühren.
- Gemahlene Nüsse unterrühren.
- Kartoffelmasse unterheben.
- Eiweiß sehr steif schlagen und ebenfalls unterheben.
- Eine Springform einfetten.
- Teigmasse einfüllen und glatt streichen.
- Bei 175° C ca. 55 Minuten backen.
- Nach dem Erkalten mit Zitronenguss überziehen.