Kartoffeltorte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Hannelore Kraft zur Verfügung
gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für eine Torte:

Rührteig:

- 250 g Pellkartoffeln
- 50 g Sultaninen
- 2 Schnapsgläser brauner Rum
- 50 g Orangeat
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- 25 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 75 g Mehl
- 125 g gemahlene Haselnüsse

Für den Guss:

- 200 g Puderzucker,

- 2 Esslöffel heißes Wasser,
- 2 Esslöffel brauner Rum

Außerdem:

- Margarine zum Einfetten
- Semmelbrösel zum Ausstreuen

Zubereitung

1. Die Pellkartoffeln am Vortag kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse
   drücken. Zugedeckt an einem kühlen Ort ruhen lassen.

2. Am nächsten Tag die Sultaninen in einem Sieb unter heißem Wasser abspülen,
   abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Mit Rum begießen und darin quellen lassen.

3. Orangeat fein hacken. Die aufgeschlagenen Eier mit Zucker, Salz und
   Zitronenschale in einer Schüssel schaumig rühren. Das mit Speisestärke und Backpulver gemischte Mehl,
   die Haselnüsse und Kartoffeln dazugeben. Alle Zutaten schnell zu einem lockeren Teig rühren.

4. Dann die getränkten Rosinen und Orangeat drunter mischen. Eine Springform von 26
   cm Durchmesser einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Teig in die Form füllen
   und die Oberfläche glatt streichen. Form in den vorgeheizten Backofen bei 200°C
   auf der mittlere Schiene etwa 55 Minuten backen.

5. Die Kartoffeltorte aus dem Ofen nehmen und in der Form 10 Minuten abkühlen
   lassen. Auf einen Kuchendraht setzen.

6. Für den Guss Puderzucker sieben. Mit Wasser und Rum glattrühren. Über die noch warme Torte gießen. Guss an den Seiten in dicken Streifen runter laufen lassen. An der Oberseite glattstreichen. Guss erstarren lassen. Die Torte in 16 Stücke teilen und servieren.