

KARTOFFELKUCHEN

- Zutaten: - 800g mehlig kochende Kartoffeln
- 3-4 EL Butterschmalz
- 150g gekochten Schinken
- 1 Zwiebel
- 30g Mehl
- 3 Eigelb
- Salz
- Pfeffer
- 3 Eiweiß
- 100 ml Sahne

Die Kartoffeln 20-25 Minuten garen.

Das Schmalz erhitzen + den fein gewürfelten Schinken darin anschwitzen.

Die Zwiebel schälen, fein hacken, zum Schinken geben + kurz mitschwitzen.

Kartoffeln schälen + durch die Kartoffelpresse treiben.

Die Zwiebel-Schinken-Mischung mit dem Mehl + den Eigelben unter die Masse führen.

Mit Salz + Pfeffer abschmecken.

Die Eiweiße + Sahne vermischen, steif schlagen + unter die Masse heben.

Eine Gugelhupf-Form einfetten + mit Paniermehl austreuen.

Die Masse einfüllen, glattstreichen + im Wasserbad ca. 70-80 Minuten garen. Dann 10 Minuten ruhen lassen.

Dann stürzen + irgendwie verzehren.