



## **Kartoffel Schokokuchen wie noch nie: saftig, nussig & einfach genial**

### **Zutaten**

- 200 g Kartoffeln (mehligkochend bis vorwiegend festkochend)
- 150 g gemahlene Mandeln
- 200 g Zucker
- 100 g Butter (zimmerwarm)
- 4 Eier
- 80 g Walnüsse
- 2 EL Backkakao
- Puderzucker zum Bestäuben

Optional: Kuvertüre für Topping

### **Zubereitung**

- 1. Kartoffeln vorbereiten**  
Kartoffeln weichkochen, abgießen, ausdampfen lassen. Schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
- 2. Teigbasis herstellen**  
Eier trennen. Butter und Zucker schaumig schlagen, dann nach und nach die Eigelbe unterrühren.
- 3. Nuss-Schoko-Mix**  
Walnüsse hacken und zusammen mit dem Kakao zur Masse geben.
- 4. Mandeln & Kartoffeln einarbeiten**  
Gemahlene Mandeln und Kartoffelmasse unterrühren, bis alles gut vermischt ist.



5. **Eischnee unterheben**

Eiweiß steif schlagen (Prise Salz hilft!). Vorsichtig unter die Masse heben – nicht rühren!

6. **Backen**

In eine gefettete Kastenform geben, glatt streichen.  
Bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 60 Minuten backen.

7. **Abkühlen & verfeinern**

In der Form auskühlen lassen. Optional mit geschmolzener Kuvertüre überziehen und mit Puderzucker bestäuben.

**Tipps**

**Vegan**

- Butter durch vegane Margarine ersetzen
- Eier durch Apfelmus oder Ei-Ersatz

**Zuckerreduziert**

- Zucker teilweise durch Erythrit ersetzen

**Extra schokoladig**

- Schokostückchen in den Teig geben
- Mit dunkler Ganache statt Puderzucker toppen

**Schnell-Version**

- Vorgekochte Kartoffeln vom Vortag verwenden