

Zutaten

- 500 g mehlig-kochende Kartoffeln
- 50 g flüssige Butter
- 120 g Creme Fraîche
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 6 Eier

Kuchen

Kartoffelbaumkuchen

Entdecken Sie unser Rezept für einen köstlichen Kartoffelbaumkuchen. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Ideen.

So wird’s gemacht:

1. Die Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse pressen. Mit Creme Fraîche, Butter und Eigelb vermischen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die kalte Masse heben. Eine dünne Schicht Teig auf Backpapier ausstreichen und unter dem Grill des Backofens braun backen. Dann immer wieder eine neue Schicht Teig aufstreichen und backen. Den Vorgang so oft wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.