Kartoffel-Mandel-Torte

Zutaten für 12 Stücke

400 g mehligkochende Kartoffeln
6 Eier
geriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
180 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
je 1 Msp. Zimt und Kardamom
200 g gemahlene Mandeln
3 EL Aprikosen-Konfitüre
Saft 1 Zitrone

Zubereitung

Die ungeschälten Kartoffeln 20–25 Minuten kochen, Wpellen und abkühlen lassen. Durch die Kartoffelpresse drücken. Eier trennen. Eigelb mit Zitronenabrieb, Zucker, Vanillinzucker, Zimt und Kardamom mit sehr schaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen. Mandeln, Kartoffeln und Eischnee unter die Eimasse heben.

Den Teig in einer gefetteten Springform (26 cm) bei 175 Grad (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen ca. 70 Minuten backen. Eventuell nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken.

Konfitüre mit Zitronensaft aufkochen und glattrühren. Noch warm auf der etwas abgekühlten Torte verteilen.