

# Jungblut Erdäpfeltorte

## Zutaten:

40 dag Erdäpfel (roh)  
10 dag Schokolade gerieben  
25 dag Butter  
20 dag Staubzucker  
2 P. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 TL Zimt  
4 Eier  
15 dag Haselnüsse  
30 dag Mehl  
2 TL Backpulver  
8 Eßl. Milch

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, reiben und soviel Wasser wie möglich ausdrücken, beiseite stellen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, die übrigen Gewürze dazugeben und nacheinander die Eier unterrühren. Haselnüsse, Schokolade, Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch und den Erdäpfeln einrühren. Die Masse in eine Tortenform geben und auf der unteren Schiene ca. 60 Minuten bei 200 Grad backen, im Heißluftrohr bei 175 Grad. Überzuckern oder mit Rumglasur bzw. Schokoglasur überziehen.

