

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

400 g	Erdäpfel, mehlig
4 Stk.	Eier
150 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
50 g	Rosinen
50 g	Aranzini
	Zitronenschalen, unbehandelt
100 g	Kamutmehl
1 Pkg.	Backpulver
150 g	geriebene Haselnüsse
80 g	Ribiselmarmelade
	Zitronenglasur
	Schokoladenglasur

Mein persönlicher Tipp

Die Torte kann mit einer Schokoladenglasur verziert werden.:)

Seminarbäuerinnen Oberösterreich**Quellen:**

- Romana Schneider & Dipl.Päd.Ing
Eva Maria Lipp: *Kursunterlage
Mehlspeisen aus der
Vollkornbackstube- voller Wert,
voller Genuss*