



#### 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
	Schokoladeglasur

#### 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*

## Erdäpfel-Kamut-Torte

### Zubereitung

- Die Erdäpfel in Salzwasser weichdämpfen, schälen, durch ein feines Sieb passieren und erkalten lassen.
- Die passierten Erdäpfel mit den Eiern, dem Staubzucker und der Zitronenschale zu einer dickcremigen Masse aufmixen.
- Die Speisestärke mit dem Backpulver versieben.
- Aranzini fein hacken, die Rosinen mit dem Aranzini, der Zitronenschale und dem Speisestärke-Backpulvergemisch und den Haselnüssen untermengen.
- Diese Masse in eine befettete und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C 60 - 65 Minuten backen.
- Die Torte überkühlen lassen, mit der Form auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und vollständig erkalten lassen.
- Die Ribiselmarmelade erhitzen und die Torte auf der Oberfläche und am Rand bestreichen.
- Die Torte mit Zitronenglasur überziehen.