

Baumkuchen

Zutaten:

- 800 g mehlig-e Erdäpfel
- 10 Eier
- 100 g Butter
- 200 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss



Allergene: C/G

Zubereitung:

- ⌘ Die Erdäpfel schälen, weichkochen, abseihen, pressen und etwas auskühlen lassen.
- ⌘ Die Eier in Dotter und Klar trennen. Weiche Butter mit Crème fraîche und Eidotter verrühren, mit Erdäpfelpüree vermischen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Kurz mit einem Stabmixer aufmixen. Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.
- ⌘ Ein Blech mit Backtrennpapier auslegen. Zu empfehlen ist ein Backrahmen:
- ⌘ Eine dünne Schicht Baumkuchenmasse darauf streichen und im Backrohr bei starker Oberhitze garen, bis die Oberfläche Farbe genommen hat. Schrittweise Baumkuchenmasse auftragen und ebenso backen. Baumkuchen bei 150 Grad ca. 15 Minuten fertig backen
- ⌘ Mit einer Frischkäsecreme und frittierten Erdäpfelchips servieren.