



# Schoggi-Kartoffeltorte

Text und Bild: SBLV

## Zutaten

Springform Ø 24 cm  
Butter und Mehl für die Form

300 g geschwollte Kartoffeln vom Vortag  
(bei Zimmertemperatur gelagert)

4 Eigelb

200 g Zucker

1 EL warmes Wasser

100 g dunkle Schokolade

120 g Baumnüsse, gemahlen

4 Eiweiss | 1 Prise Salz

4 EL Mehl | 2 TL Backpulver

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und an der Bircher-  
raffel reiben.

Eigelb, Zucker und 1 EL Wasser schaumig  
rühren, bis die Masse hell ist. Die Schoko-  
lade im Wasserbad schmelzen.

Kartoffeln, Schokolade und Baumnüsse un-  
ter die gerührte Masse mischen. Eiweiss mit  
Salz zu Schnee schlagen. Eischnee, Mehl  
und Backpulver sorgfältig unter die Mas-  
se ziehen.

In die vorbereitete Form füllen, glattstrei-  
chen. In der unteren Hälfte des auf 180 °C

vorgeheizten Ofens 45 Minuten backen. Na-  
delprobe machen.

Kuchen in der Form etwas abkühlen las-  
sen. Aus der Form nehmen, vollständig er-  
kalten lassen.

**Tipp:** Die Kartoffeltorte ist feucht und  
schmeckt, wie die Rüebli-torte, nach ein bis  
zwei Tagen am besten. Sie kann nach Belie-  
ben mit einer Schokoladenglasur überzo-  
gen werden. Dadurch bleibt sie mehrere Tage  
feucht. ■

## Rezeptbäuerin



**Marianne Peter**  
Teufenthal (AG)

Marianne Peter lebt mit ihrem Mann im  
Bauernhaus ihrer Eltern. Als Tochter eines  
Landwirts ist sie auf dem Kleinbetrieb  
aufgewachsen. In einem Teilzeitpensum  
arbeitet sie als Fachlehrerin für Wirt-  
schaft, Arbeit und Haushalt. Blumen und  
der Garten sind ihr Hobby, genauso wie  
das Kochen und Backen. Marianne Peter  
engagiert sich seit Jahren als Mitglied in  
der Kommission Ernährung und Haus-  
wirtschaft des Schweizerischen Bäuerin-  
nen- und Landfrauenverbandes (SBLV).

Dort gibt sie ihr Wissen im Projekt  
«#ALMA» in Form von «Tipps & Tricks im  
Alltag» weiter. Es wird wöchentlich eine  
saisonale und praktische Anregung zu  
einem der Themenbereiche Kochen,  
Haushalt, Garten, Gesundheit & Beauty  
sowie Upcycling herausgegeben. Mari-  
anne Peter betreut den Bereich Upcyc-  
ling, wo sie alten, ungebrauchten Din-  
gen neues Leben einhaucht. Aktuell ist  
es eine Anleitung zum Herstellen eines  
Kartoffelwärmers aus Wollfilzresten.

Mehr Rezepte auf [www.ufareve.ch/rezpte](http://www.ufareve.ch/rezpte)