

Falscher Makronenkuchen

Für eine Kastenform

1 Tasse	gekochte Kartoffeln
1 Tasse	Zucker
1 Tasse	Grieß
1 Tasse	Haferflocken
1 Tasse	Paniermehl
1 Tasse	Milch
$\frac{1}{2}$ Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz
$\frac{1}{2}$	Bio-Zitrone

Zubereitung

Kartoffeln mit dem Zucker schaumig rühren. Die Zitrone abwaschen, die Schale fein abreiben und zur Kartoffelmasse geben. Die anderen Zutaten zufügen und alles gut vermischen.

Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben. Im Umluftbackofen ca. 40 Minuten bei 175 °C backen.