



hr1-DOLCE VITA

## Tarta de Vilana

### ZUTATEN

12 Eier  
1 kg Kartoffeln (weich gekocht und geschält)  
500 g Zucker  
500 g Mehl  
1 kg Mandeln  
300 g Butter  
1 EL Backpulver  
eine Prise Zimt  
Schale einer unbehandelten Zitrone

### ZUBEREITUNG

Bei diesem Kartoffelkuchen wird alles zusammen vermischt und im Ofen in ca. einer halben Stunde gebacken. Sehr gehaltvoll, wandert ohne Umwege auf die Hüfte.