

Apfelkuchen

Zutaten:

520 g Kartoffeln

360 g Äpfel

40 g geriebene Haselnüsse

4 Eier

160 g Zucker

Saft einer ½ Zitrone

Zubereitung:

Gekochte Kartoffel pellen und durchpressen, mit Eiern, Zitronensaft und Zucker zu einem Teig verarbeiten.

Springform (28 cm) einfetten, mit 2/3 der geriebenen Haselnüsse bestreuen und Teig einfüllen.

Äpfel fächerartig einschneiden und in den Teig drücken.

Mit den restlichen Haselnüssen bestreuen. Margarineflöckchen auf den Teig setzen.

Ober- und Unterhitze: 180°

Umluft: 150°

Backzeit: 30 – 40 Minuten