

# Kartoffel-Apfelkuchen

(gelingt leicht)

## **Für den Teig:**

300 g Pellkartoffeln      pellen, fein zerstampfen und abkühlen lassen.

150 g Butter  
150 g Zucker              und  
4 Eier                      zu einer cremigen Masse verrühren.

1 Pckch. Vanillezucker      und  
1 Pckch. Backpulver        mit  
150 g Mehl                  mischen und zusammen mit dem Kartoffelpüree unter die Ei-Zucker-Masse rühren.

## **Für den Belag:**

1,5 kg Äpfel (säuerlich)      waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.  
Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und die Äpfel schuppenförmig darauf verteilen.

## **Für die Streusel:**

200 g Mehl  
180 g Zucker  
80 g gemahlene Haselnüsse  
180 g Butter              und  
1 TL Zimt                  zu Streuseln verarbeiten und auf dem Kuchen verteilen.  
Bei 170 bis 200°C 40-55 Minuten backen.

Den Blechkuchen nach dem Abkühlen in Stücke schneiden und mit Schlagsahne servieren.