

# Kartoffel-Apfel-Kuchen

750 g Pellkartoffeln (vorwiegend festkochend oder mehligkochend )	pressen und durch die Kartoffelpresse geben.
500 g Äpfel	waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und grob raspeln.
100 g weiche Butter oder Margarine	in eine Schüssel geben und mit
240 g Zucker	und
5 Eiern	schaumig schlagen.
250 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse	und
1,5 Päckchen Backpulver	und
150 g Grieß	sowie die Kartoffelmasse und die Äpfel dazugeben und unterrühren.
	Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben. Im Umluftbackofen bei 180°C ca. 60 Minuten backen.
250 g Puderzucker	Nach Geschmack können Sie auch einen Guss auf den Kuchen streichen. Dazu
1 Zitrone	mit dem Saft vermengen und auf den abgekühlten Kuchen streichen.

