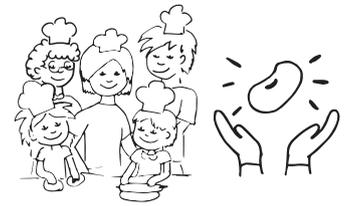


**FÜR 1  
BLECH**



# KARTOFFEL-APFEL- KUCHEN

**750 g Kartoffeln** (vorwiegend fest-  
kochend oder mehlig kochend)

**500 g Äpfel**

**100 g weiche Butter oder Margarine**

**240 g Zucker**

**5 Eier**

**250 g gemahlene Mandeln  
oder Haselnüsse**

**1,5 Päckchen Backpulver**

**150 g Grieß**

**250 g Puderzucker**

**1 Zitrone**

pellieren und durch die Kartoffelpresse geben oder mit dem Kartoffelstampfer sehr fein stampfen.

waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und grob raspeln.

in eine Schüssel geben und mit  
und  
schaumig schlagen.

und

und

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.

Nach Geschmack können Sie auch einen Guss auf den Kuchen streichen. Dazu mit dem Saft vermengen und auf den abgekühlten Kuchen streichen.

## Nährwerte pro 100 g Kuchen:

Energie	224 kcal
Kohlenhydrate	27,6 g
Fett	9,7 g
Eiweiß	4,9 g