

Kartoffel-Preiselbeer-Cranberry-Kuchen

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig

30 g Butter
300 g Pellkartoffeln, vom Vortag
4 Eier (M)
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
50 g Hartweizengrieß
50 g gemahlene Mandeln
1 Glas (400 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren & Cranberries, benötigt werden 150 g



Außerdem

2 EL Bonne Maman Aprikosen-Konfitüre
25 g Mandelblättchen
120 g Odenwald Wild-Preiselbeeren & Cranberries

Zubehör

Springform (Ø 24 cm)
Backpapier

Zubereitung:

Butter schmelzen. Kartoffeln pellen und fein reiben. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit restlichem Zucker, 2 EL heißem Wasser und Vanillezucker schaumig rühren. Kartoffeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit Grieß und Mandeln unterrühren. Eischnee unterheben. Butter unterziehen.

Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen, dabei mit einem Teelöffel die Odenwald Wild-Preiselbeeren & Cranberries dazwischen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 35-40 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen.

Aprikosen-Konfitüre und 1 EL Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Den Rand des Kuchens mit der aufgekochten Konfitüre bepinseln. Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne fettfrei rösten. Den Kuchenrand damit verzieren. Odenwald Wild-Preiselbeeren & Cranberries auf dem Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit



Guten Appetit!