

Rezept

Saftiger Kartoffelkuchen mit Äpfeln



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 1 Kuchen á 12 Stücke:

600 g Kartoffeln, mehligkochend
300 g Mehl (Type 405)
1 Pck. Backpulver
100 g Butter, weich
3 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Prise Muskat
½ TL Zimt, gemahlen
2 Äpfel (z.B. Boskoop)
2 EL Puderzucker
500 g Sahne (Fett 30 %)

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in reichlich Wasser circa 25 Minuten kochen. Anschließend leicht abkühlen lassen, pellen und mit einer Presse in eine Schüssel drücken.

Anschließend Mehl, Backpulver, Zucker, Muskat und Zimt in einer Schüssel vermengen. Dann die Eier, Kartoffeln und Butter zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

Danach den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C). Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und gleichmäßig verteilen. Danach die Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Spalten dann gleichmäßig in den Teig drücken und in der Springform im unteren Drittel circa 50 Minuten backen. Ab 30 Minuten die Backfarbe kontrollieren. Wenn sie zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken und zu Ende backen.

Nach Backende den Kuchen leicht abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen. Sahne in einem hohen Gefäß mit den Schneebesens des Handrührgerätes steif schlagen und mit dem warmen Kuchen servieren.

Tipp: Wenn etwas vom Kuchen übrigbleiben sollte, lässt er sich einfach in einem luftdicht abschließenden Gefäß einfrieren.

Rezept

Das Rezept für den saftigen Kartoffelkuchen mit Äpfeln inklusive Videoanleitung, gibt es auch online unter folgendem Link: <https://die-kartoffel.de/saftiger-kartoffelkuchen-mit-aepfeln/>

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Fischer
E-Mail: fischer@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln

