



Kartoffel-Pflaumen-Krokantkuchen

Teig

- 400g mehliges Kartoffeln
- 100g weiche Butter
- 200g Haselnusskerne (oder Nusskerne deiner Wahl)
- 100g brauner Zucker + 3 Eßl brauner Zucker
- 5 Eier (Gr. M)
- 1 Päckchen Backpulver
- 300g Zwetschgen oder Obst der Saison
- eine Prise Zimt (optional)

Alle Zutaten auf Zimmertemperatur | Ofen vorgeheizt auf 175° Ober- und Unterhitze | Backform bereitstellen und mit Backpapier auslegen

! | Zucker wenn möglich, mit einer Gewürzmühle zu Puderzucker verarbeiten. (optional)

!! | Alle Zutaten abwiegen, vorbereiten und bereitstellen.

- 1 | Kartoffeln weich garen (ca. 20min)
- 2 | Kartoffeln heiß pellen, zu Püree stampfen und etwas abkühlen lassen.
- 3 | Zucker und Butter schaumig schlagen, bis eine helle, fluffige Masse entsteht.
- 4 | Eier einzeln unterrühren.
- 5 | Nun das noch warme Kartoffelpüree, die Hälfte der gehackten Haselnüsse und das Backpulver unterrühren
- 6 | Teig in die Form füllen und für 10min vorbacken.
- 7 | Nach den 10min die halbierten Pflaumen auf dem Kuchen verteilen.
- 8 | Restliche Nüsse und 4 Esslöffel auf dem Kuchen verteilen.
- 9 | Nun für 40min backen.
- 10 | Nach der Backzeit für 10min in der Form ruhen lassen und erst dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.