

## "Gefüllter Kartoffelkuchen" von V. Rabe, Westerholz

<b>400 g Pellkartoffeln</b>	Kartoffeln gar kochen, pellen und auskühlen lassen.
<b>4 Eier</b>	3 Eier trennen. Die Eigelbe und das verbliebene Vollei mit dem Zucker und Honig aufschlagen.
<b>220 g Zucker</b>	
<b>140 g gem. Haselnüsse</b>	Haselnüsse, Mehl, Backpulver, Zitronenschale mischen und unter die Eimasse unterrühren.
<b>2 TL Honig</b>	
<b>1 1/2 TL Backpulver</b>	Kartoffeln mit einer Reibe fein reiben oder mit einem Stampfer kleinmachen. Anschließend unterrühren.
<b>geriebene Schale einer Zitrone</b>	
<b>100 g Mehl</b>	Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Unter den Teig heben.
<b>1 Prise Salz</b>	Den Boden einer Springform Ø 26 cm mit Backpapier auslegen, den Rand leicht fetten.
<b><u>Füllung:</u></b>	Teig einfüllen.
<b>200 g Cranberry-Konfitüre</b>	Im vorgeheizten Backofen bei 195 °C U-/Oberhitze ca. 45 min backen.
<b>250 Magerquark</b>	
<b>150 ml Vollmilch</b>	Kuchen auskühlen lassen. Boden waagrecht aufschneiden.
<b>1 P. Pudding zum kalten Anrühren</b>	Auf dem unteren Boden die Cranberries streichen.
<b>25 g Zucker</b>	Quark, Milch, Zucker und Puddingpulver zu einer Creme verrühren und auf die Cranberries geben.
	Deckel auflegen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Zuckerguss glasieren.

©2007- 2009 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.