Apfel-Kartoffel-Kuchen

für eine 26er Springform

Zutaten:

Für den Teig:
100 g Pellkartoffeln ohne Schale
100 g Butter
5 EL feincremiger Honig
1 Ei Größe M
abgeriebene Zitronenschale von 1 Zitrone
3 EL gemahlene Haselnüsse
200 g Dinkelvollkornmehl
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
3 mittelgroße aromatische Äpfel (z.B. Braeburn oder Cox Orange)
1 TL Zimt
2 EL Mandelsplitter
1 EL Walnusskerne
Für die Streusel:
2 Päckchen Vanillezucker
5 EL kernige Haferflocken
50 g Dinkelvollkornmehl

Zubereitung:

Den Backofen auf 160° Celsius vorheizen. Die Butter mit dem Honig und der Prise Salz schaumig schlagen, die fein geriebenen Pellkartoffeln, die Zitronenschale, die Haselnüsse und das Mehl einrühren und zur Seite stellen. Die Backform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig bis auf ca. 2 EL in die Form geben und verstreichen. Die geschälten und entkernten Äpfel in etwa 1 cm große Würfel schneiden und auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Mit Zimt, den Mandelsplittern und den gehackten Walnüssen bestreuen. Den zurückbehaltenen Teig mit den Streuselzutaten mischen und die Streusel dann über den Äpfeln verteilen. Den Kuchen in den Backofen geben und ca. 45 Minuten in der mittleren Schiene backen.

Tipp: Sehr gesunder, deftiger Kuchen, der lange saftig bleibt (wenn er so lange "lebt").