Apfelkuchen mit Kartoffelkruste

für eine 26er Springform

Zutaten:

Für den Teig:
250 g Mehl
80 g Zucker
5 g Vanillezucker
100 g weiche Butter
1 Ei
2 EL kaltes Wasser
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
Für die Füllung:
1 kg Äpfel der Sorte Boskop
Für die Kartoffelkruste:
250 g am Vortag gekochte Pellkartoffel
220 g Zucker
4 Eigelb
120 g geriebene Mandeln
100 g Pflanzencreme (oder wer's wuchtiger mag 100g zerlassene Butter)
8 EL süße Sahne
etwas Zimt
Schale von einer halben Zitrone
Schnee von 4 Eiweiß

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen und für mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann die gebutterte Springform damit auslegen. Während der Teig ruht die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in kleinere Stückchen schneiden. Gleichmäßig in der Form verteilen. Im auf 170° Celsius vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten vorbacken. Aus den Zutaten (außer dem Eiweiß) für die Kartoffelkruste einen dickflüssigen Teig anrühren; das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Kartoffelmasse auf den Kuchen geben und die Form öfters auf die Arbeitsplatte aufstampfen, um sicherzustellen, dass der Teig auch zwischen die Äpfel fließt. Weitere 60-70 Minuten backen.

Tipp: Der Kuchen schmeckt frisch am Besten; auf keinen Fall über Nacht abdecken, da sonst die Kartoffelkruste aufweicht.