

## Rezept

# Kartoffel-Nuss-Kuchen mit Aprikosen

Ein Rezept von Kartoffel-Nuss-Kuchen mit Aprikosen, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Kartoffeln	Salz
<b>6</b> getrocknete Aprikosen (30 g)	<b>4</b> Eier
<b>1 TL</b> Rum (nach Belieben)	<b>100 g</b> Zucker
<b>1/2</b> Bio-Limette	<b>70 g</b> gemahlene Haselnüsse
<b>2 EL</b> Aprikosenkonfitüre	<b>50 g</b> Puderzucker
neutrales Öl für die Form	gemahlene Haselnüsse für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in Salzwasser in ca. 10 Min. weich kochen, dann abgießen. Inzwischen die getrockneten Aprikosen fein würfeln. Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Öl einfetten und mit Haselnüssen bestreuen.
2. Kartoffeln auf einem Teller mit einer Gabel fein zerdrücken. Eigelbe, Rum und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts dickschaumig rühren. Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale in die Eigelbmasse reiben. Kartoffeln, Aprikosen und Nüsse einrühren, den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen.
3. Herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Den noch warmen Kuchen dann aus der Form lösen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und abkühlen lassen. Die Limette auspressen. Den Saft mit dem Puderzucker zu einer glatten Glasur verrühren und den Kuchen damit überziehen.