



Apfel-Streuselkuchen

Zutaten (für ca. 12 Stück):

- 275 g Mehl
- 150 g Zucker
- 100 g Frühstücks-Konfitüre, Johannisbeer-Gelee
- 100 g weiche Butter oder Margarine
- 100 g kalte, gekochte Kartoffeln
- 50 g Rosinen
- 2 mittelgroße Äpfel (säuerlich)
- 1 Ei
- 3 EL gemahlene Haselnusskerne
- 1 EL Puderzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Zimt

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Fett und Paniermehl



Zubereitung:

1. Fett und 150 g Zucker schaumig rühren. 100 g gekochte Kartoffeln reiben. 1 Ei, Zitronenschale und 3 EL gemahlene Haselnusskerne unterrühren. 250 g Mehl und 1 Päckchen Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren.
2. Anschließend eine Springform (ca. 26 cm Durchmesser) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Daraufhin $\frac{3}{4}$ des Teiges in die Springform füllen und glatt streichen.
3. Die 2 Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Verteilen Sie diese dann auf den Teig und bestäuben diesen anschließend mit 1 TL Zimt. Daraufhin mit 100 g spritzig-fruchtiger Frühstücks-Konfitüre, Johannisbeer-Gelee, bestreichen und 50 g Rosinen darüber verteilen.
4. Vermengen Sie 25 g Mehl mit dem übrigen Teig und verarbeiten Sie die Masse zu Streuseln. Dann in die Springform geben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 185°C ca. 45 Minuten backen. Nach dem Abkühlen vorsichtig aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.