



Kartoffel-Aprikosen-Gugelhupf (Ø 18 cm)

Ein Kuchen mit Kartoffeln, Aprikosen und gemahlene Haselnüssen

etwa 10 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 18 cm):

Fett

Biskuitteig:

140 g Kartoffeln
50 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse
120 g Aprikosen, frisch oder aus der Dose
2 Eier (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
50 g Weizenmehl
2 Msp. Dr. Oetker Original Backin
25 g Hartweizengrieß

1 Vorbereiten:

Kartoffeln gründlich waschen, mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen, in 20-25 Min. mit Deckel gar kochen. Kartoffeln abgießen und erkalten lassen. Gugelhupfform gut fetten und mit etwa 1/3 der gemahlene Haselnüsse ausstreuen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und fein würfeln oder Dosenfrüchte gut abtropfen lassen und würfeln. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C



② **Biskuitteig:**

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanille-Zucker und Finesse mischen und unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Übrige Haselnüsse, Grieß und Kartoffeln mischen und kurz unterrühren. Zuletzt Aprikosenwürfel mit einem Teigschaber unterheben. Die Teigmasse in die Gugelhupfform geben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 55 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls keine Kartoffelpresse zur Hand ist, die gepellten, noch heißen Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und dann erkalten lassen.

