



## Aprikosen Blechkuchen mit Kartoffelteig

---

Blechkuchen aus einer Dose Aprikosen, Honig und einem Teig aus gekochten Kartoffeln. Ergibt 24 Stücke, dazu gehört Schlagsahne.

### Zutaten:

---

400g Kartoffeln  
1 große Dose Aprikosen  
7 Eier  
250g Honig  
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone  
150g gemahlene Mandeln  
50g Paniermehl  
3 Teelöffel Backpulver  
Salz  
30g Mandelblättchen  
Fett und Paniermehl für das Backblech

### Zubereitung

---

Kartoffeln, waschen, etwa 20 Minuten gar kochen und pellen. Kartoffeln fein reiben oder (ohne weitere Zutaten) zu einem Kartoffelbrei zerstampfen.

Aprikosen abtropfen. Eier trennen, Eiweiß kalt stellen.

Eigelb mit 225g Honig, Zitronenschale und Zitronensaft für etwa 5 Minuten mit dem elektrischen Mixer cremig schlagen.

Geriebene Kartoffeln, gemahlene Mandeln, Paniermehl und Backpulver unter die Eigelb-Creme rühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Fettpfanne des Backofens einfetten und mit Paniermehl bestreuen (Backrahmen auf einem normalen Backblech funktioniert auch). Teig einfüllen, glatt streichen und gleichmäßig mit Aprikosen belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) für 35 Minuten backen.

Auf dem heißen Kuchen die Aprikosen mit dem restlichen Honig glasieren. Kuchen danach vollständig auskühlen lassen.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Kuchen damit bestreuen. Vor dem servieren in 24 Stücke schneiden.