

Kartoffellebkuchen (ergibt ca. 1 Backblech)

Zutaten

600 g gekochte Kartoffeln, mehlig-kochend
350 g Haselnüsse, geraspelt, angeröstet
200 g Backpflaumen
10 g Dinkelvollkornmehl

300 g Dinkelvollkornmehl
1 Pr. Steinsalz, unraffiniert
1 TL Weinsteinbackpulver
2-3 EL Süßspeisengewürz
1 TL Zitronenschale, abgerieben

4 Eier
100 g Blütenhonig

20 g Kokos- oder Reismehl zum Stäuben

Zubereitung

Die Kartoffeln am Vortag garen, schälen und ausdampfen lassen. Dann zugedeckt bis zum nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahren.

Am Zubereitungstag die gerösteten Haselnüsse in eine Schüssel geben und die Kartoffeln dazu raspeln. Die Backpflaumen klein würfeln, gleichmäßig mit etwas Dinkelvollkornmehl vermischen.

Nun das restliche Dinkelvollkornmehl, Steinsalz, Weinsteinbackpulver, Süßspeisengewürz und abgeriebene Zitronenschale mit der Kartoffelmasse mischen.

Die Eier mit Blütenhonig einige Minuten schaumig schlagen. Dann die vorbereiteten Trockenzutaten vorsichtig unterheben und die Lebkuchenmasse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech austreichen. Dabei wird die spätere Dicke des Lebkuchens bestimmt.

Den Kartoffel-Lebkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° C im Programm Heißluft 25-30 Minuten backen. Anschließend aus dem Backofen holen, mit zerlaufener Honig-Butter bestreichen und abkühlen lassen. Auf Wunsch mit Kokos- oder Reismehl stäuben.

Tipp: Die Haltbarkeit beträgt bei kühler Lagerung ca. 8-10 Tage.