

Glutenfreier Kirsch-Kartoffel-Kuchen

Zutaten für den Kuchen:

- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 5 (Größe M) Eier
- 180 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 0,5 Päckchen glutenfreies Backpulver
- 1 Bio-Orange
- 0,5 TL gemahlener Zimt
- 250 g eingekochte Sauerkirschen
- in der Saison: frische Kirschen
- etwas Butter

Am Vortag die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich kochen. Abgießen, ausdampfen und über Nacht abkühlen lassen. Am nächsten Tag pellen und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse drücken.

Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers in einer Rührschüssel mit den Quirlen eines Handrührgeräts hellschaumig aufschlagen. Eiweiß mit dem übrigen Zucker steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen und das Salz hinzufügen. Orange waschen, trocknen und die Schale fein abreiben, die Hälfte für das Topping beiseitestellen.

Gestampfte Kartoffeln, Haselnüsse, Backpulver, die Hälfte des Orangenabriebs und Zimt zum Eigelbschaum geben und alles gründlich verrühren. Dann den Eischnee nach und nach mit einem Teigschaber locker unterheben. Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Ein Backblech (ca. 20 x 30 cm) mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Den Teig auf dem Backblech glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen und den Kuchen auf der mittleren Schiene etwa 1 Stunde backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Zutaten für das Topping:

- 200 g Crème fraîche
- 200 g Sahne
- 50 g Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 2 TL Orangenabrieb

Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit den Quirlen eines Handrührgeräts aufschlagen. Mit einem Teigschaber oder Tortenheber auf dem Kuchen verstreichen und etwa 1 Stunde kuhl stellen. Zum Servieren den Kuchen in rechteckige Stücke schneiden. Nach Geschmack mit Zimt und etwas Orangenabrieb bestreuen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 08.12.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen