

# Kartoffel-Lebkuchen

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Spezialmasse:

500 g Braunzucker  
4 Eier (Größe M)  
1 Pck. Lebkuchengewürz  
50 g fein gehacktes Zitronat  
50 g klein gehackte Aranzini  
200 g geriebene Haselnüsse  
200 g geriebene Walnüsse  
400 g gekochte, geraspelte Kartoffeln  
4 EL Rum  
400 g Weizenvollkornmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver

### Zum Bestreichen:

200 g Powidl  
4 EL Rum

### Zum Glasieren:

400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao (2 Becher)

- 1 Spezialmasse:**  
Braunzucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Gewürz, Zitronat, Aranzini, Nüsse, Kartoffeln und Rum dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischen, dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem zähen Teig verkneten.
- 2** Die Hälfte des Teiges auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) streichen.
- 3 Zum Bestreichen:**  
Powidl mit Rum verrühren und vorsichtig auf den Teig streichen.
- 4** Den übrigen Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen und streifenweise auf den Powidl spritzen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 35 Minuten**



5 Zum Glasieren:

Den erkalteten Kuchen in beliebig große Würfel schneiden und in Glasur tunken.

