

## Kartoffel – Mandel – Napfkuchen

### Zutaten:

350 g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln  
350 g Kartoffeln (gegart)  
5 Eier  
250 g weiche Butter  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Backpulver  
100 g Cranberrys  
50 g Pistazien



### Zubereitung:

- Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen.
- Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
- Die Eier nach und nach einrühren.
- Gepresste Kartoffeln unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Mandeln vermischen.
- Mischung unter den Kartoffelteig rühren.
- Cranberrys und Pistazien unterheben.
- Teig in eine gefettete Napfkuchenform geben.
- Bei 200° C ca. 50 Minuten backen.
- In der Form abkühlen lassen.