

Himmel und Erde Kuchen

Rezept von Torsten Dornberger, Apfelweinlokal zur schönen Müllerin

Zutaten:

600 Gramm Kartoffeln
2 Eigelb
40 Gramm Kartoffelstärke
Salz
Muskat
Butter
500 Gramm frisch geräucherte Blutwurst
200 Gramm Apfelstücke
Speckwürfel (fein)
Fein geschnittener Lauch oder Zwiebelschlotten
150 Gramm Apfelmus
Butter und Semmelbrösel

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, kochen und durch eine Presse drücken. Mit Ei, Stärke und den Gewürzen zu einem Teig mischen. Danach in eine Springform drücken.

Die Blutwurst klein hacken und auf dem Teig verteilen. Darüber den Lauch und den Speck sowie das Apfelmus verteilen. Danach Semmelbrösel und Butter darüber geben und im Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.