

# Erdäpfelbrot

**Kategorien:** Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, Kartoffelgerichte, Kuchen, Ofengerichte  
**Land / Stil:** Österreich / vollwertig  
**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

500 g Mehl  
250 g gekochte Erdäpfel  
60 g Butter  
2 Dotter  
40 g Zucker  
10 g Germ  
1/4 L Milch  
Rosinen  
Nelken, gemörsert  
Zimt, gemahlen  
Kardamom, gemahlen  
Muskatnuß, gerieben  
geriebene Zitronenschale  
Prise Salz

## Zubereitung

Die vorher gekochten Erdäpfel reiben und unter das Mehl mischen.  
In das Mehl-Erdäpfelgemisch eine Mulde drücken die Germ hineinbröseln.  
Mit lauw warmer Milch begießen und Milchgemisch mit Mehl vom Seitenrand bestäuben.  
Mit einem sauberen Tuch abdecken und Germteig an einem zugfreien, warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen vergrößert hat.  
Teig gut durchkneten.  
Restliche Zutaten hinzufügen.  
Rosinen hinzufügen.  
Mit Gewürzen verfeinern.  
Einen Wecken formen, mit dem Tuch abdecken und nochmals aufgehen lassen.  
Danach Wecken mit Ei bestreichen.  
Im Backrohr bei 160-170°C Heißluft nach 25 Minuten einmal Zahnstocherprobe machen.