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 lauwarmer 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.