

REZEPTE DER **Region**

Kartoffelbrot nach Großmutter Agnes

ZUBEREITUNG

Die Hälfte der geschälten Kartoffeln kochen, etwas abkühlen lassen und anschließend stampfen. Die restlichen rohen Kartoffeln reiben, gut auswringen und anschließend in eine Schüssel geben, leicht andrücken.

Geriebenen Kartoffeln mit 1 Tasse kochender Milch überschütten (Kartoffeln sollten vollständig bedeckt sein). Gekochte Kartoffeln, Eier, Butter, Salz Anis und Rosinen zugeben.

Die Hefe gehen lassen, d. h. Hefe in einer Tasse klein bröckeln, 1 TL Zucker, 1-2 TL Mehl, ½ Tasse warme Milch zugeben und gut durchmischen; Hefe stehen lassen bis diese aufgegangen ist.

Anschließend die Hefe über die Kartoffelmasse geben und alles von Hand gut durchkneten.

Zum Schluss Mehl zugeben und ebenfalls gut durchkneten. Mehl nach eigenem Ermessen zufügen, je nachdem wie saftig das Kartoffelbrot werden soll.

Teig in Kastenform geben und bei 50° im Backofen aufquellen lassen, die Form sollte dann bis zum Rand gefüllt sein. Wenn der Teig aufgegangen ist, bei 175° C - 180° C ca. 1 ¼ Stunde backen lassen.

Schmeckt am besten mit viel guter Butter!

ZUTATEN

(für eine Kastenform 40x 18 cm)

- ca. 2,5 kg geschälte Kartoffeln
- 1 Tasse kochende Milch
- 2 Eier
- ¼ Pfund Butter
- Salz
- 1 Würfel Hefe
- 1 Päckchen Anis
- ½ Pfund Rosinen
- 2 ½ - 3 Pfund Mehl

Guten Appetit!