

Kartoffel-Käsestangen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Brot
Kartoffel

- 500 g festkochende Kartoffel
- 1/8 l Milch
- 250 g Mehl
- 1 tb Öl
- Öl zum Fetten der Form
- 1 ts Salz
- 1 1/2 ts Zucker
- 20 g Hefe
- 70 g magerer durchwachsener Speck
- 1 bn Schnittlauch
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweige Thymian; evtl. mehr

Kartoffeln schälen, fein rei-ben und in ein festes Tuch ge-ben, so trocken wie möglich auspressen. Milch aufkochen. zur Kartoffelmasse rühren und erkalten lassen.

Mehl, Ei, Öl, Salz, Zucker und zerbröckelte Hefe mit der Kartoffelmasse verkneten, bis sich der Teig vom Schüssel-Rand löst. 20 Minuten mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Platz gehen lassen. Eine Kastenform einfetten. Speck sehr fein würfeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Rosmarinnadeln und Thymianblätter hacken. Alles unterkneten und in Kastenform füllen. Backofen auf 200 Grad vorheizen, Brot auf der unteren Leiste 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.