

## Kastanienbrot mit Pinienkernen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Brot  
Kartoffel  
Rosine  
Pickert

500 g Mehl  
30 g Hefe  
50 g Zucker  
250 ml Milch  
2 Eier  
1 ts Salz  
1 kg Kartoffeln; rohe, geschält  
-- und gerieben  
250 g Rosinen  
Fett  
-- für die Form  
Paniermehl  
-- für die Form  
50 g Butter; zum Aufbraten

\* QUELLE

-- Gepostet von Hartmut  
-- Brinkmann, 30.10.94

Mehl in eine Backschüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, die zerkrümelte Hefe mit Zucker und etwas Milch hineingeben, mit etwas Mehl zu einem flüssigen Vorteig verrühren und 30-40 Minuten gehen lassen.

Nach und nach die übrigen Zutaten dazugeben (Kartoffeln nach dem Reiben etwas ausdrücken oder abtropfen lassen, damit der Teig nicht allzu weich wird), den Teig kräftig durcharbeiten, zuletzt die Rosinen hineinkneten.

Den Teig zugedeckt 30-40 Minuten gehen lassen.

In eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform füllen und 60-80 Minuten bei 200 Grad backen.

Den abgekühlten Pickert in fingerdicke Scheiben schneiden, kurz vor dem Verzehr auf beiden Seiten in heißer Butter anbraten und mit zusätzlicher Butter zum Kaffee reichen.