

Weizenkeimbrot #10431

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Brot

Kartoffel

1 kg Kartoffeln

500 g Mehl

60 g Hefe

3 tb ; Wasser lauwarm

5 Eier

1 pn Salz; kräftige Prise!

Margarine; zum Einfetten

Semmelbrösel; zum

-Ausstreuen

* QUELLE

- Meisterkoch-Rezeptkarten

- Gepostet: Heidi Nawothnig

- 2:2437/120.28 - 25.08.94

Heidi Nawothnig: In Westfalen, rund um Bielefeld ist der Kastenpickert zu Hause. Ein Brot aus Kartoffel-Mehl-Teig, das sehr saftig ist und möglichst erst 24 h nach dem Backen gegessen werden soll. Anstelle von Brot. Mit Belag nach Geschmack (süß oder salzig), also auch mit Butter und Marmelade zu heißem Kaffee.

Geschälte, gewaschene Kartoffeln in eine Schüssel reiben. Im Sieb auf einer Schüssel abtropfen lassen. Kartoffelwasser und -stärke auffangen. Wasser 10 min stehen lassen, damit sich die Stärke absetzt. Wasser von der Stärke abgießen. Kartoffelmasse und Mehl zur Stärke geben. Sorgfältig verrühren.

Hefe mit dem lauwarmen Wasser glattrühren, unter den Teig mischen. Eier zugeben. Den Teig kräftig schlagen. Mit Salz abschmecken.

Kastenkuchenform von 30 cm Länge mit Margarine einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Teig einfüllen und zugedeckt mindestens 40 min gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen - mittlere Schiene - 120 min bei 175 Grad (Gasherd Stufe 2) backen, dabei nach 30 min mit Alufolie bedecken.

Nach dem Backen auf Kuchendraht stürzen und auskühlen lassen.