

Erdäpfelbrot

ca. 20 Portionen



gelingt leicht

bis zu 35 Min.



Zutaten:

Germteig:

330 g gesiebtes glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
70 g Kartoffelpüreeflocken
90 g gesiebter Staubzucker
2 Eier (Größe M)
100 g weiche Butter
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
60 ml Rum
150 ml lauwarme Milch

Zum Unterkneten:

50 g Rosinen

Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Die Rosinen unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links nach rechts zur Mitte hin einschlagen) und beliebig große Brote formen. Die Brote mit Ei bestreichen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1/2 Std. gehen lassen.

Die Brote nochmals mit Ei bestreichen. Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

- 3 Nach dem Backen mit dem Kuchentuch leicht über die Oberfläche wischen, so bleibt der Glanz erhalten. Die Brote vor dem Anschneiden vollständig erkalten lassen.