

Erdäpfel Brot

Dieses saftige Erdäpfel-Brot ist mit diesem Rezept einfach zubereitet. Ein Versuch lohnt sich bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

400 g	Erdäpfel (gekocht, gepresst)
500 g	Mehl
1 Stk.	Ei
100 g	Zucker
50 g	Butter
125 ml	Milch
2 EL	Wasser
1 Würfel	Germ
1 Packung	Vanillezucker
	Zitronenschalen-Abrieb
1 Prise	Salz
100 g	Rosinen
1 Stk.	Eidotter

Zubereitung

1. Für das Erdäpfel-Brot zuerst das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In der Mitte aus der warmen Milch, der zerbröselten Germ ein größeres Dampfl ansetzen und mit Mehl bestäuben. Kurz aufgehen lassen. Backrohr auf 200 C° vorheizen.
2. Danach alle weiteren Zutaten außer den Rosinen hinzugeben und einen festen glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Die Rosinen in den Teig einarbeiten und nochmals kräftig durchkneten. Zwei Wecken formen, auf ein Backblech legen und noch einmal aufgehen lassen.
4. Eidotter versprudeln und das Eigelb auf die Brote streichen. Mit einem Zahnstocher einige Löcher in die Brote stechen und im vorgeheizten Backrohr zirka 50 - 60 Minuten backen.

Tipp

Eine Schale mit Wasser in den Backofen stellen.