



## REZEPT DES JAHRES 2019

### Kartoffelkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Mehl
- 30 g Frischhefe
- 125 g Zucker
- 250 ml Milch
- 250 g geriebene, gekochte Kartoffeln
- 100 g Rosinen
- 125 g Butter
- 50 g gehackte süße Mandeln
- 30 g Zitronat
- 1 Packg. Vanillinzucker
- 1 Zitrone (abgeriebene Schale)
- 1 Prise Salz
- Zucker und Zimt



Aus dem Mehl, der Hefe, dem Zucker und der Milch einen Teigansatz zubereiten. Diesen an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten hinzugeben und alles zu einem Teig verkneten und nochmals den Teig gehen lassen bis er seine Menge verdoppelt hat.

Den Teig erneut durchkneten, auf einem Blech ca. 7 mm dick ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Für die Zuckerkruste die Hälfte der Butter schmelzen, auf den Teig streichen und kleine Vertiefungen eindrücken. Die restliche Butter in Flocken darüber verteilen. Mit reichlich Zucker und Zimt bestreuen und nochmals 15 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 20 bis 25 min bzw. mit Umluft bei 200°C 20 min backen.