

Kartoffelrezepte

Polnisches

Kartoffel brüstchen:

1 Ei	
1 Würfel	Bio-Hefe
200 ml	lauwarmes Wasser
50 ml	Sahne
600 g	Weizenvollkornmehl
2 Essl.	Weizenkleber
1 TL	Weinsteinbackpulver
2 TL	Vollmeersalz
je 1 TL	Muskat und Koriander
240 g	gekochte Kartoffeln vom Vortag, durchgepresst
160 g	rohe Kartoffeln, frisch gerieben
100 g	Walnüsse, fein gehackt

Ei, Wasser und Sahne verquirlen und mit den übrigen Zutaten gründlich verkneten. Zugedeckt gehen lassen.

Nochmals gut durchkneten, eine Kugel formen und weitere 30 Min. gehen lassen. Anschließend den Laib mit einem scharfen Messer über Kreuz einschneiden und auf mittlerer Schiene in den kalten Backofen schieben.

Bei 175 ° C etwa 75 Minuten backen.

Kartoffel waffeln

250 g	Weizenmehl
2	Eier
1/8l	Wasser
20 g.	Hefe
500g	Kartoffeln (<i>roh</i>)
250 g	durchwachsenen Speck
	Salz (abschmecken)

Aus Mehl, Eiern, Wasser, Hefe und Salz einen dickflüssigen Brei zubereiten, die geriebenen Kartoffeln und den kleingeschnittenen Speck untermengen. Im vorgeheizten Waffeleisen knusprige Waffeln backen. - Dazu schmeckt auch Gemüse.

Kartoffelbrötchen:

3 Päckchen **Trockenhefe**
in 1 Tasse **lauwarmen Wasser** auflösen.

In einer Schale mischen:

1 l	gekochte Milch (<i>noch warm</i>)
2 Tassen	Kartoffelbrei (<i>ohne Milch</i>)
180 g Fett	(<i>Butter o. Margarine</i>)
1 Tasse	Zucker

Die Hefemischung und 6 Tassen **Mehl** hinzugeben -mischen, ca. 20 Min. gehen lassen, dann:

2 geschlagene **Eier**, 1 Essl. **Salz** und 10 bis 12 Tassen **Mehl** hinzufügen. Einen geschmeidigen Teig kneten, an einem warmen Ort gehen lassen.

Nun werden Stücke von ca. 22 X 45 cm ausgerollt und diese werden mit einer **Butter-Margarine-Mischung** dünn bestrichen und dann mit einer Mischung aus **weißem und brauen Zucker und Zimt** bestreut.

Von der langen Seite her einrollen, etwas 3 cm lange Stücke abschneiden und auf ein gefettetes Blech setzen. Zudecken und an warmem Platz auf die doppelte Größe gehen lassen.

Bei 200° ca. 20 Min. goldbraun backen, ergibt ca. 100 Brötchen

Marzipankartoffeln

KriegsRezept von 1943

100 g	gekochte, geriebene Pellkartoffeln
75 g	Grieß
75 g	Zucker
1/2 Flasche	Bittermandelöl oder ein paar getrocknete Pfirsichblätter <i>l. ke/lt</i>

alles gut vermengen und zu Kugeln formen und in 50 g Kakao wälzen.

ergibt ca. 18 Stück

SAFTIGE KARTOFFELTORTE

250 g Pellkartoffeln, kalte	Mit der Mühle fein reiben.
200 g ganze Mandeln	
6 Eier, getrennt	Eiweiß mit Zucker
200 g Zucker	steif schlagen
Citro-Back	Eigelb vorsichtig unterheben
	Kart. + Mandeln + Citro-B.
Runde Backform	zufügen und alles gut verrühren.
200o = ca..45 Min.	Gut abkühlen lassen.
	Schablone auflegen,
	mit Puderzucker bestreuen.