





Kartoffelkuchen süß

Dieser leckere Kartoffelkuchen vom Blech wird mit lockerem Hefeteig gebacken. Durch die Kartoffeln bleibt dieser süße Blechkuchen lange saftig.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Hefeteig:

300 g gekochte Kartoffeln vom Vortag
150 ml Milch
60 g Butter
300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
60 g Zucker
etwa 4 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
etwa 3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma
1 Ei (Größe M)
etwa 100 g getrocknete Soft-Cranberrys

Belag:

50 g Butter
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
50 g Zimt-Zucker

Wie backe ich einen süßen Kartoffelkuchen?:

1 Vorbereiten:

Kartoffeln pellen und fein reiben. Milch erwärmen und darin die Butter zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten -außer Cranberrys- hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Cranberrys kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Min. gehen lassen.

3 Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



4 Belag zubereiten:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und auf dem Backblech ausrollen. Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels Vertiefungen in den Teig drücken. Butter in Flöckchen darin verteilen und mit Mandeln und Zimt-Zucker bestreuen. Teig nochmals etwa 30 Min. gehen lassen, dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Kartoffelkuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.
- Es kann auch 1/2 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe verwendet werden.
- Anstatt Cranberrys können auch Rosinen oder getrocknete Sauerkirschen verwendet werden.

