

KARTOFFELBROT

ZUTATEN

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 300 ml Milch
- 1 Pkg. Trockengerst
- 2 EL Öl
- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz

Für die Fülle:

- 300 g gekochte, passierte Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 150 g geriebenen Käse



ZUBEREITUNG

1. Die Fülle aus allen Zutaten zubereiten und zur Seite stellen.
2. Den Teig herstellen und auf 3 gleich große Teile ausrollen.
3. Jedes Teigstück mit 1/3 der Fülle belegen, zusammenklappen und umdrehen.
4. Die Brote auf ca. 20 cm auseinander drücken.
5. Mit Ei bestreichen und im Backrohr bei 180°C backen.

Gutes Gelingen!