

Kartoffelhefekuchen

Made in Anhausen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 700-750 g Mehl• 1 Pck. Hefe• 2 EL Zucker• 1/4 Tasse Milch• 1 Tasse Milch• 1 große Prise Salz• 8 dicke Kartoffeln	<ol style="list-style-type: none">1. Hefe mit Zucker und 1/4 Tasse Milch anrühren, etwas Mehl darüberstreuen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.2. Kartoffeln schälen, fein reiben und in ein Sieb schütten, damit die Flüssigkeit ablaufen kann.3. Tasse Milch erhitzen und in Masse geben. Mit der angesetzten Hefe, dem restlichen Mehl und dem Salz anrühren bis der Teig vom Holzlöffel fällt.4. Teig in eine mit Öl eingefettete Kastenform geben und nochmals gehen lassen.
Backzeit: ca. 1 Stunde bei 250° Grad.	

Rezept von Waltraud Baustian

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied