

Erdäpfel - Brot

Kategorien: Brot, Weihnachten, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	kg	Mehl
120	Gramm	Zucker
150	Gramm	Margarine
1/4	kg	Kartoffeln zerstampfte, mehlig!
3		Ei(er), davon das Eigelb, (Eiklar für Busserln Aufheben)
1	Pack.	Backpulver
20	Gramm	Hefe, frische Germ (20g)
	Etwas	Milch, nach Bedarf

Anleitung:

Weihnachtsbrot. Das Mehl mit dem Packpulver auf ein Brett sieben, die Kartoffel mit einer Reibe oder Kartoffelpresse drüber geben. Alles mit dem Zucker abbröseln. Die Germ wird inzwischen mit ein wenig Milch zu einem Dampf verarbeitet, dass man in die Mitte des Mehlberges gibt, dann kommen die Dotter und die leicht erwärmte Margarine dazu, Milch nach Bedarf, (vorsichtig verwenden.) Mit einem runden Messer beginnt man alles immer der Mitte zu, zu rühren, nach Bedarf gibt man etwas Milch dazu, Vorsicht, dass der Teig nicht zu weich wird, dann beginnt man den Teig zu kneten, solange bis er ganz seidig glänzt. Formt dann einen Wecken (od. Laib), sticht mit der Gabel einige Male ein wenig ein, oder ritzt den Teig mit einem Messer, wenn man eine knusprige Rinde haben will und lässt ihn aufgehen. Wer will, kann auch in Milch eingeweichte Rosinen dazu geben (nach Geschmack). Über die Backzeit kann ich leider keine Auskunft geben, da ich sie nicht weiß, das Brot wird bei Mittelhitze gebacken und man sollte halt öfter durchs Glas kontrollieren. Nicht zu heiß, da es sonst zu trocken wird, mit einer Nadel eventuell testen, wenn das Brot Farbe genommen hat. Ich wünsche allen gutes Gelingen.

Nette Anmerkung übernommen: Unser Vater machte jedes Jahr vor Weihnachten ein Erdäpfelbrot, dass erst ab Hl. Abend gegessen werden durfte. Da er es für die ganze Familie machte, wurde es auch riesengroß. Wir hatten im Haus einen Bäcker, dem brachte er um vier Uhr früh den Teig, den er zuvor die ganze Nacht geknetet hatte. Er sagte immer, "das um und auf des Brotes ist das Kneten." Es wurden dann meist zwei drei riesige Laibe, die nach dem Auskühlen in ein Tuch geschlagen wurden und aufs Fenster ins Kabinett gelegt wurden, also kühl aufbewahrt, da im Kabinett, wo wir Kinder schliefen, nicht geheizt wurde. Das Brot hatten wir meist noch bis zum Christbaumabräumen, was erst Mitte Februar stattfand. Ich habe keine Ahnung was da Besonderes ist, aber, es IST etwas Besonderes an den Tag. Das Brot war sehr beliebt, weil es sehr lange saftig blieb. Ich möchte hier eine Minivariante vorstellen, aber multiplizieren kann man es ja immer noch und wer daran glaubt, was mein Vater sagte, der knete, knete,

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten