Rezeptempfehlungen

Kartoffelstollen

1 Die Kartoffeln kochen, schälen und danach gut abkühlen lassen (am besten über Nacht).
2 Durch eine Kartoffelpresse, Flotte Lotte drücken oder mittels Gemüsereibe zerkleinern und zuerst mit Mehl und Backpulver, dann mit allen übrigen Zutaten und Gewürzen vermengen.
3 Aus dem Teig zwei Stollen formen und auf dem Backblech bei 200° ca. 45 Minuten backen.
4 Die Stollen etwas auskühlen lassen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Dieser Stollen ist besonders saftig und gleichwohl genauso haltbar wie der klassische Stollen.

Zutaten:

- Zutaten für 2 Stollen:
- 750 g mehlige Kartoffeln (z.B. Gunda) oder Nemo
- 750 g Mehl (Weizen oder Dinkel)
- 400 g Butter
- 100 g Rohrohrzucker
- 200 g Rosinen
- 450 g Zitronat, Orangeat, gehackte Mandeln, Marzipan in beliebiger Zusammensetzung
- 4 Eier
- 2 Päckchen Backpulver
- 100 g geriebene Mandeln
- 1 Messerspitze Zimt, Anis, Nelke, Lebkuchengewürz
- etwas Butter und Puderzucker zur Dekoration

Ellenberg's Kartoffelvielfalt GmbH & Co. KG - Ebstorfer Str. 1 - 29576 Barum - Tel. 05806 / 304 - Fax 05806 / 1250
eMail: info@kartoffelvielfalt.de - Web: www.kartoffelvielfalt.de