

Rezept

Würziger Kartoffelstuten

Ein Rezept von Würziger Kartoffelstuten, am 09.06.2026

Zutaten

300 g Pellkartoffeln	700 g Weizenmehl Type 1050
1 Würfel frische Hefe	2 EL Zucker
1 Ei	Salz
je 1 TL gemahlener Anis und Kümmel (nach Belieben)	Außerdem: Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KASTENFORM VON 30 CM LÄNGE (CA. 20 SCHEIBEN) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 50° vorheizen, anschließend ausschalten. Die Form fetten. Die Kartoffeln pellen und durch eine Presse in eine Rührschüssel drücken. Das Mehl mit der zerbröckelten Hefe, dem Zucker, dem Ei, 2 TL Salz, 350 ml Wasser und nach Belieben Anis und Kümmel dazugeben und alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Brotteig in die Form geben. Diese im Backofen (Mitte) auf den Rost stellen und den Teig 30-45 Min. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Herausnehmen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen, dann das Brot darin (Mitte, Umluft 180°) in ca. 40 Min. goldbraun backen.