



## SÜSSES ERDÄPFELBROT MIT AMARETTO-ROSINEN

### Zutaten für 3 Brote:

#### Für das Dampf:

20 g Germ  
50 g Weizenmehl (Type 700 oder Type 480)  
100 ml Milch

#### Für den Hauptteig:

40 g Rosinen  
40 g Zitronat  
1-2 EL Amaretto  
1 Ei  
1 Eidotter  
80 g Kristallzucker  
8 g Vanillezucker  
10 g Salz  
300 g Erdäpfel, mehlig, in der Schale gekocht und ausgekühlt (am besten vom Vortag)  
450 g Weizenmehl (Type 700 oder Type 480)  
170 g Dampf  
100 g Butter, zerlassen

Zum Bestreuen: Gehobelte Mandeln

Zum Bestreichen: 1 Ei mit etwas Milch verquirlt

### Zubereitung:

Zitronat und Rosinen mit Amaretto mischen und durchziehen lassen.

Zutaten für das Dampf mischen und mit Mehl bestreuen. 30 Minuten aufgehen lassen, bis sich an der Mehloberfläche deutliche Risse zeigen.

Ei mit Eidotter, Zucker und Salz mit dem Mixer cremig aufschlagen.

Erdäpfel schälen und fein reiben oder durch die Erdäpfelpresse drücken und mit dem Mehl vermischen.

Dampf, Mehl-Erdäpfel-Mischung und Ei-Abtrieb mittels Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten, zuletzt die flüssige Butter und die Rosinen-Zitronat-Mischung unterkneten.

Teig zu einer Kugel formen, zudecken und 1 -2 Stunden gut aufgehen lassen, das Volumen soll sich dabei deutlich vergrößern.

Teigkugel in 3 gleich große Teile teilen und zu runden oder länglichen Wecken formen. Nochmals auf Baktrennpapier aufgehen lassen, dann mit Ei bestreichen und mit Mandelplättchen bestreuen. Auf ein heißes Blech ziehen und im vorgeheizten Rohr bei 160 ° C (Heißluft) ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Aus der Masse lassen sich auch kleine Rosinenbrötchen backen, Backzeit dann etwas verkürzen.