

Kartoffel-Butterkuchen

150 g Walnüsse	grob hacken. Die
125 g Zucker	in eine Pfanne geben und schmelzen lassen bis der Zucker goldbraun karamellisiert. Walnüsse unterrühren und Karamell auf einem Stück Backpapier auskühlen lassen, dann das Karamell hacken. Zur Seite stellen.
200 g Kartoffeln	schälen, waschen und in Salzwasser gar kochen. Abgießen, sehr fein stampfen, etwas abkühlen lassen.
200 ml Milch	und
50 g Butter	gemeinsam erwärmen (Achtung darf nur lauwarm sein!).
500 g Mehl	in eine Schüssel geben.
1 Würfel Hefe	darüberbröckeln. Milch-Butter-Gemisch gemeinsam mit
1 Ei	und
1 Päckchen Vanillezucker	und
50 g Zucker	und den Kartoffeln hinzufügen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
25 g Zucker	Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und Karamell unterkneten. Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels Vertiefungen in den Teig drücken. Mit
50 g Butter	bestreuen.
	in Flöckchen in den Vertiefungen verteilen. Teig nochmals gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat.
	Im Backofen bei 180 °C Umluft ca. 18 Minuten backen.

