

Süßer schwäbischer Kartoffelkuchen

$\frac{1}{4}$ l Milch
75 g Butter
500 g Mehl
1 Würfel Hefe

50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

in einem Topf leicht erwärmen,
darin zerlassen.

in Rührschüssel geben, eine Mulde drücken und
hinein bröckeln. Die lauwarme Milch-Fett-Mischung hinein
gießen, Hefe darin unter Rühren auflösen.

sowie
und

mit in die Rührschüssel geben und mit den Knethaken des
Handrührgerätes von der Mitte aus zu einem glatten Teig
verarbeiten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30-40 Minu-
ten gehen lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt
hat. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel
nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals
kurz durchkneten. Nochmals 15 Minuten und an einem warmen
Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Unter-
dessen

1 kg gekochte Kartoffeln
 $\frac{1}{4}$ l heißer Milch
1 Prise Salz,
100 g Butter,
150 g Zucker,
200 g Saurer Sahne,
100 g Sahne
etwas Dickmilch
3 Eier

pellieren und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit

und

zu einem glatten Teig verarbeiten.

trennen. Das Eigelb zum Teig geben. Das Eiweiß steif
schlagen und vorsichtig unterheben.

Den aufgegangenen Hefeteig auf einem gefetteten Backblech
ausrollen und den Belag darauf gleichmäßig verteilen. Zum
Schluss

Butterflocken

und

Zimt

auf dem Teig verteilen. Im Backofen bei 180°C Heißluft
ca. 50 bis 60 Minuten backen.

