Erzgebirgischer Kartoffelkuchen

Blechkuchen aus Stollenteig

Zutaten

pro Blech:

1000-1100 g fertig gegangenen Rosinenstollenteig

135 g gekochte, durchgepresste/geriebene Kartoffeln

50 ml Buttermilch

½ Stück Butter, zerlaufen (nicht heiß)

12 EL Zimtzucker

Zubereitung

Raumtemperatur zum optimalen Gehen ca. 30-32 °C (wie generell beim Stollenbacken).

Stollenteig mit der Kartoffelmasse vermengen, in ca. 1200 g schwere Teile abwiegen, in einzelne Schüsseln geben und 2 h an einem warmen Ort gehen lassen (warmer Raum, s.o.). Während dieser Zeit wird sonst der erste Stollen gebacken.

Dunkles Backblech mit braunem Backpapier auslegen, Teig darauf geben und gleichmäßig breitdrücken. Der Teig wird ca. ¾-1 cm dick. Am Rand gut andrücken, mit den Fingerspitzen viele tiefere Dellen in Teig eindrücken.

Mit Buttermilch einpinseln (dünn! Dellen nicht füllen), darauf ½ Stück Butter (zerlaufen) verteilen, ca. 12 EL Zimtzucker darauf streuen, sodass keine Stelle weiß/hell bleibt (wichtig: Ränder gut zuckern). 15 min gehen lassen.

Ofen auf 180 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).

Kuchen 15 Minuten auf mittlerer Schiene und danach 15 Minuten auf 2. Schiene von oben backen. Diese Zeiten hängen etwas vom Herd und seiner Wärmeverteilung ab. Boden und Kruste des Kartoffelkuchens sollen schön braun sein.

Der Kartoffelkuchen kann noch warm gekostet/gegessen werden. Schmeckt sehr gut mit warmer Milch. Er eignet sich super zum Einfrieren.

Hinweis: Aus Stollenteig mit 2 kg Mehl + diverse Zutaten entstehen: ein 2-kg-Stollen und 4 Bleche Kartoffelkuchen.