



## SÄ¼sskartoffelbrot

### Description

Zutaten fÄ¼r 4 Portionen

500 g SÄ¼Ä?kartoffeln

60 g weiche Butter

120 g brauner Rohrohrzucker

1 Ei

100 ml Ahornsirup

1 TL Zimt

1 haselnussgroÄ?es StÄ¼ck Ingwer

3 EL Milch

300 g Dinkelmehl

3 gestrichene TL Backpulver

100 g gehackte WalnÄ¼sse

Vorbereitungszeit: 45 Minuten

Kochzeit: 60 Minuten

Insgesamt: 105 Minuten

#### 1. Schritt:

SÄ¼Ä?kartoffeln schÄ¼len, in kleine StÄ¼cke schneiden und ca. 15 Minuten in Wasser weich kochen. AbgieÄ?en, etwas abkÄ¼hlen lassen und zu PÄ¼ree zerstampfen.

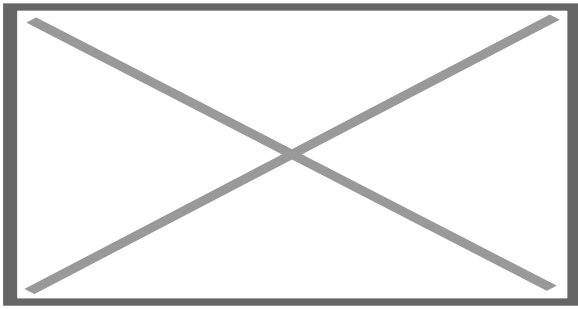
#### [2.Schritt:](#)

Butter, Rohrohrzucker und Ei glatt rÄ¼hren. Ahornsirup, Zimt, Salz und gemahlene Vanille zugeben und glatt rÄ¼hren. Ingwer fein reiben und mit der Milch sowie dem SÄ¼Ä?kartoffelpÄ¼ree unterrÄ¼hren.

#### [3.Schritt:](#)

Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unter die SÄ¼Ä?kartoffelmasse rÄ¼hren. WalnÄ¼sse unter den Teig rÄ¼hren. Teig in eine gefettete Kastenform geben und im vorgeheizten

Backofen (E-Herd: 180 Å°C) 50-60 Minuten backen.



**Category**

1. Vegetarisch

**Date Created**

Juli 25, 2020

**Author**

jeanny

*default watermark*