

24. Juli 2011

Aus alt mach neu: Kartoffel-Schoko-Kuchen

Lange hat es gedauert, bis sich der Kartoffel-Schoko-Kuchen in eurer Wählergunst nach oben gearbeitet hat. Eigentlich zu Unrecht, denn er hat damals, mit Rücksicht auf meine Unerfahrenheit, bereits sehr lecker geschmeckt – auch wenn das Foto nicht danach aussah.

Am Rezept habe ich grundsätzlich nichts verändert. Nur die Eimenge ist gesunken, während der Teig nun mehr Schokolade enthält.

Hauptteig

- 200 g Weizenmehl 405
- 120 g Zucker
- 1 Ei
- 8 g Biofrischhefe
- 65 g Milch
- 160 g Kartoffeln
- 120 g Zartbitterschokolade
- 120 g Butter

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

Mehl, 20 g Zucker, Eigelb, Hefe und Milch verrühren. Die mit einer Gabel zerdrückten Kartoffeln zugeben. 5 Minuten auf niedrigster und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen.

Schokolade, Butter und 50 g Zucker schmelzen, auf ca. 30°C abkühlen lassen und in den Teig kneten. Nun das Eiweiß unterheben und die gesamte Masse in eine gebutterte Kastenform geben.

90 Minuten Gare.

Bei 180°C 60-90 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de