



Luftig und aromatisch dank Heidekartoffeln

Kartoffel-Quark-Brot

für 1 kleinen Laib oder 6-8 Brötchen

100 g gekochte Kartoffeln
250 g Magerquark
1 EL Öl
1 Ei
1 TL Salz
275 g Mehl, Typ 550 oder 1050
1 Päckchen Backpulver



© Lüneburger Heide

Und so geht's:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft 160 °C). Eine kleine Kastenform mit Backpapier auskleiden, für Brötchen ein Backblech mit Backpapier belegen.

Die Kartoffeln fein reiben. In einer großen Schüssel mit Quark, Ei, Öl und Salz verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und mit den Knethaken des Mixers unter die Quarkmasse mischen, bis sich alle Zutaten zu einem glatten Teig vermengt haben.

Für das Brot den Teig zu einem länglichen Laib formen und in die Backform setzen. Etwa 40 Minuten backen, am Ende eine Stäbchenprobe durchführen.

Für Brötchen den Teig in 6 oder 8 Teile schneiden und mit angefeuchteten Händen zu Brötchen formen. Auf das Backblech setzen und 20 - 25 Minuten backen.

Variante: Zwiebelbrot

150 g weiße Zwiebel (geputzt gewogen) würfeln und in 1/2 EL Öl mit einer guten Prise Salz unter häufigem Rühren braten, bis sie gebräunt und knusprig sind. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abkühlen lassen. Zusammen mit allen anderen Zutaten wie oben beschrieben zu Brot oder Brötchen verarbeiten.

Noch schneller: 50 g Röstzwiebeln verwenden und zum Teig geben.

www.lueneburger-heide.de/26773