

Backrezepte mit Kartoffeln

Kartoffelbrot

500 g gekochte Kartoffeln, 500 g rohe Kartoffeln, 280 g Mehl (Type 405), 250 g Mehl (Type 1050), 50 g Leinsamen, 50 g Sonnenblumenkerne, 50 g Sesam, 3 P Trockenhefe, 2 TL Salz

Die Pellkartoffeln schälen und durchpressen. Die rohen Kartoffeln schälen und fein reiben. Mit Mehl, Salz, Trockenhefe und den Kartoffeln zu einem geschmeidigen Teig kneten.

An einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Nochmals durchkneten und in eine gefettete Kastenform füllen.

1 Stunde backen, bei Ober- und Unterhitze 200 °C, bei Umluft 170 °C.

Schokoladen-Kartoffeltorte

225 g Butter, 375 g Zucker, 4 Eigelbe, 1/8 l Sahne, 200 g gekochte, durchgepresste Kartoffeln, 125 g gehackte Walnüsse, 125 g Blockschokolade, geschmolzen, 1/4 TL gemahlene Nelken, 1 TL Zimt, 225 g Mehl, 1 P Vanillezucker, geriebene Zitronenschale, 2 TL Backpulver, 4 Eiweiß

Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eigelbe zugeben, unterrühren und die übrigen Zutaten in angegebener Reihenfolge zugeben. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform einfüllen.

75 Minuten backen, bei Ober- und Unterhitze 175 °C, bei Umluft 150 °C.

Abgekühlt evtl. mit gelöster Schokoladenglasur überziehen.

Apfelkuchen

520 g Kartoffeln, 360 g Äpfel, 40 g geriebene Haselnüsse, 4 Eier, 160 g Zucker, Saft einer 1/2 Zitrone

Die gekochten Kartoffeln pellen und durchpressen, mit Eiern, Zitronensaft und Zucker zu einem Teig verarbeiten.

Eine Springform (Ø 28 cm) einfetten, mit 2/3 der geriebenen Haselnüsse bestreuen und Teig einfüllen.

Äpfel fächerartig einschneiden und in den Teig drücken.

Mit den restlichen Haselnüssen bestreuen, Margarineflöckchen auf den Teig setzen.

30 - 40 Minuten backen, bei Ober- und Unterhitze 180 °C, bei Umluft 150 °C.

Schwarzwälder Kirschtorte

780 g Kartoffeln, 320 g Zucker, 140 g gemahlene Mandeln, 40 g Kakaopulver, 8 Eier, 1 TL Backpulver, 4 EL Rum

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Gemahlene Mandeln, Kakaopulver, Backpulver, Rum sowie die gekochten, durchgepressten Kartoffeln unterrühren.

Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm) füllen.

50 - 60 Minuten backen, bei Ober- und Unterhitze 175 °C, bei Umluft 145 °C.

Nach dem Erkalten den Kuchen 1 x durchschneiden.

Füllung:

1000 g Sahne, 2 EL Zucker und 500 g Schattenmorellen

Sahne mit Zucker steif schlagen und die Hälfte auf der unteren Teigplatte verteilen, Kirschen darauf verteilen.

Zweiten Boden aufsetzen und mit restlicher Sahne bestreichen. Mit Kirschen garnieren.

Zitronen-Quark-Torte

780 g Kartoffeln, 140 g Mandeln, 320 g Zucker, 8 Eier, 2 TL Backpulver

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Mandeln mahlen, Kartoffeln kochen und noch warm durchpressen, mit dem Backpulver zur Eimasse geben und unterrühren.

In eine Springform (Ø 28 cm) füllen.

45 - 60 Minuten backen, bei Ober- und Unterhitze 180 °C, bei Umluft 150 °C.

Auskühlen lassen und 1 x durchschneiden.

Füllung:

200 g Naturjoghurt, 400 g Quark, 200 g Sahne, Saft einer Zitrone, 2 Eigelb, 80 g Zucker, 8 Bl Gelatine, 2 Eiweiß

Zutaten miteinander verrühren. Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen, auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Geschlagenes Eiweiß unterrühren. Die Masse auf den unteren Boden verteilen. Zweite Platte auf die Quarkmasse setzen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Kartoffelhörnchen

250 g gekochte Kartoffeln, 300 g Mehl, 1 P Backpulver, 85 g Zucker, 1 Pr Salz, 1 P Vanillezucker, 1 Ei, 65 g Fett

Füllung:

Konfitüre, Marzipan, Nussfüllung

Die Kartoffeln erkalten lassen und durchpressen. Einen Mürbeteig bereiten und Kartoffeln zuletzt unterkneten. Je nach Feuchtigkeitsgehalt etwas Mehl nachgeben. Teig dünn ausrollen, eine runde Platte ausstechen und in Tortenstücke teilen.

Auf das breite Ende etwas Füllung legen, Teig aufrollen, so dass die Spitze nach oben kommt.

15 - 20 Minuten backen, bei Ober- und Unterhitze 200 °C, bei Umluft 170 °C.

Mandeltorte

400 g mehlig kochende Kartoffeln, 8 Eiweiß, 180 g Zucker, 8 Eigelbe, 100 g gemahlene Mandeln, 100 g Mandelstifte, je 1 Pr. Salz, Nelkenpulver, Kardamom, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, ½ ausgekratzte Vanilleschote, Butter, Semmelbrösel, 1 Tafel Zartbitter-Schokolade, Puderzucker

Die Kartoffeln am Vortag als Pellkartoffeln garen, schälen und reiben. Eiweiß steif schlagen, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Kartoffeln und andere Zutaten unterrühren.

Das steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

Mit Butter Gugelhupfform (Ø 25 cm) ausfetten und mit den Semmelbröseln austreuen. und den Teig einfüllen.

60 Minuten auf der 1. Einschubleiste backen, bei Ober- und Unterhitze 175 °C, bei Umluft 150 °C.

Der Kuchen wird sehr dunkel, dies beeinträchtigt den Geschmack jedoch nicht!

Die Ofentür während der gesamten Backzeit nicht öffnen. Nach dem Abschalten 20 Minuten Nachwärme nutzen!

Kuchen herausnehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Schokolade schmelzen und den Kuchen damit überziehen und mit Puderzucker bestäuben.

Kartoffeltorte

500 g Pellkartoffeln, 150 g Grieß, 4 Eiweiße, 4 Eigelbe, 250 g Zucker, 1 TL Zimt, 1 Msp. Nelken, 1 abgeriebene Zitronenschale, 50 g feingehacktes Zitronat oder Orangeat, 100 g ger. Haselnüsse, 2 TL Backpulver

Die Pellkartoffeln schälen, heiß durch die Kartoffelpresse drücken (375 g) und abkühlen lassen. Den Grieß locker untermischen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und zur Seite stellen. Eigelb, Zucker und Zimt schaumig schlagen, Zitronat oder Orangeat unterheben. Die geriebenen Haselnüsse mit dem Backpulver mischen und zusammen mit Kartoffeln und Grieß unter die Schaummasse rühren. Zuletzt den Eischnee unterheben. Den Teig in eine gut gefettete, mit Papier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen backen.

50 - 60 Minuten auf der 2. Einschubleiste von unten backen, bei Ober- und Unterhitze 190 °C, bei Umluft 160 °C.

Die gebackene Torte mit 1 - 2 EL Aprikosenmarmelade bestreichen, mit Schokolade oder Punschglasur überziehen und mit 12 Marzipankartoffeln garnieren.

Punschglasur für Kartoffeltorte

200 g Puderzucker, 1 Eiweiß, 2 - 3 EL Arak, 1 EL Kakao kräftig miteinander verrühren, dann 20 g Kokosfett erhitzen und unterrühren.

Falsche Marzipankartoffeln

200 g Pellkartoffeln, 125 g Puderzucker, 50 g Haferflocken, 1 EL Grieß, Bittermandelaroma, Kakao oder Schokopulver

Die Pellkartoffeln schälen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Puderzucker vermischen. Haferflocken rösten, zerkleinern und darunter kneten, Grieß darunter kneten und mit Bittermandelaroma abschmecken. Masse etwas kaltstellen, dann kleine Kugeln formen und in Kakao oder Schokopulver wenden.

Schweizer Kartoffelkuchen

1 kg Kartoffeln, 1 Stange Lauch, 250 g Dörrfleisch oder Schinkenspeck, 150 g Mehl, 3 Eier, 1 Becher saure Sahne, 1 TL Salz, Muskat und Thymian, 20 g Butter

Die Kartoffeln waschen und schälen, Lauch waschen und in Streifen schneiden, Dörrfleisch oder Schinkenspeck in Würfel schneiden. Mehl, Eier und saure Sahne in die Schüssel der Küchenmaschine geben und glattrühren. Schnitzelwerk aufsetzen und die Kartoffeln in den Teig raspeln, Lauch und Schinkenwürfel unterheben.

Mit 1 TL Salz, Muskat und Thymian kräftig abschmecken.

Die Kartoffelmasse in eine gefettete Springform (26 cm Ø) füllen, glattstreichen und flöckchenweise mit der Butter belegen und backen.

60 - 70 Minuten backen, bei Ober- und Unterhitze 200 °C, bei Umluft 170 °C, Backofen mit Mikrowelle kombiniert: 170 °C / 150 - 180 W

Tipp: Mit Schnittlauch bestreuen und mit Blatt- bzw. Tomatensalat servieren.

Thüringer Klöße

¼ Milch, 2 EL Grieß, 1 ½ kg Kartoffeln, Salz und Muskat, 1 - 2 Brötchen, 1EL Butter, 2 – 3 l Wasser, 1 TL Salz

Die Milch zum Kochen bringen, Grieß untermischen und aufkochen lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und reiben. Durch ein Tuch drücken (evtl. Entsafter einsetzen; dabei entfällt das Auspressen). Kartoffelsaft stehen lassen und die abgesetzte Stärke verwenden. Zu den geriebenen, gut ausgedrückten Kartoffeln den heißen Brei und die Stärke zugeben und mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Teig etwas ruhen lassen.

Brötchen in Würfel schneiden und in Butter rösten.

Mit feuchten Händen Klöße formen (Brötchenwürfel als Füllung dazugeben) und in kochendes Wasser (2 – 3 Liter mit 1 TL Salz) legen, 20 Min. sieden lassen, danach abtropfen lassen.

Gitterkuchen

200 g Kartoffeln, 120 g Weizen, 90 g Haselnüsse, 1 TL Backpulver, 60 g Zucker, 40 g Butter, 1 Ei, 3 - 4 EL Latwerge, 1 Eigelb

Kartoffeln kochen, schälen und warm durch die Presse drücken, abkühlen lassen.

Den Weizen mahlen (evtl. danach sieben), Haselnüsse reiben und mit Backpulver mischen. Mit Zucker, 40 g Butter, Ei und den geriebenen Kartoffeln zu einem glatten Teig verarbeiten.

Etwas ruhen lassen

2/3 des Teiges in eine gefettete Springform drücken, mit 3 - 4 EL Latwerge bestreichen

Aus dem Rest des Teiges bleistiftdicke Rollen formen und gitterförmig über den Kuchen legen. Evtl. mit Eigelb bestreichen und backen.

30 - 35 Minuten auf der mittleren Einschubleiste backen, bei Ober- und Unterhitze 190 °C, bei Umluft 170 °C.

Kartoffelkuchen mit Mandeln und Honig

250 g Kartoffeln, 1 Prise Salz, 100 g Mandeln gerieben, 100 g Haselnüsse gehackt, 6 Eier, 200 g Honig, Zitronenschalenaroma, 15 g Kakao

Die Kartoffeln gut abwaschen und in wenig kochendem Salzwasser 20 - 25 Minuten garen. Dann schälen, abkühlen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Mandeln, Nüsse, Eigelb und Honig cremig rühren, Zitronenschalenaroma hinzufügen und alles mit einem Schneebesen gut verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Eine Springform, 26 cm, mit Backpapier auslegen, den Kuchenteig einfüllen und glattstreichen.

Ca. 45 Minuten auf der mittleren Einschubleiste backen, bei Ober- und Unterhitze 200 °C, bei Umluft 170 °C.

Den abgekühlten Kuchen mit Kakao bestäuben.

Rottaler Kartoffelkäs

500 g mehlig kochende Kartoffeln, 1 große Zwiebel, 200 g saure Sahne, 100 g Sahne, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Bund Schnittlauch

Die Kartoffeln waschen und garkochen. Gut abdampfen lassen, pellen, sofort durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden oder fein reiben und mit den Kartoffeln vermischen.

Unter Rühren mit einem Kochlöffel die saure Sahne und so viel süße Sahne dazugießen, bis eine weiche geschmeidige Creme entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp: Die Kartoffelcreme wird auf Bauernbrot gestrichen, schmeckt aber auch als Beilage zu kaltem Braten.

Feine Kartoffelplätzchen

500 g mehlig kochende Kartoffeln, Salz, 50 g Mehl, 2 Eier getrennt, 2 EL Sahne, frisch geriebene Muskatnuss, Öl und Butter zum Braten

Die Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und knapp mit Salzwasser bedeckt gar kochen. Das Kochwasser abgießen und die Kartoffeln im Topf solange schütteln bis sie ganz trocken sind. Die Kartoffeln sofort durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Das Mehl, die Eigelbe, die Sahne sowie Salz und Muskatnuss nach Geschmack hinzufügen. Die Eiweiße steif schlagen und darunterziehen.

Je einen Esslöffel Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Löffel kleine Teighäufchen in die Pfanne setzen und flachdrücken. Hellbraun braten, vorsichtig wenden und die andere Seite ebenfalls goldgelb braten. Als Beilage zu Fleisch- und Wildgerichten oder zu fleischlosen Gemüsegerichten, z.B. sauren Bohnen, oder als Hauptgericht servieren.

Kartoffel-Knoblauch-Paste

250 g Kartoffeln, 3 Knoblauchzehen, 1 EL Zitronensaft, 1 Bund Schnittlauch, 1 Msp. Muskatnuss, Pfeffer, Salz.

In einem Topf mit Salzwasser die Kartoffeln weich kochen. Inzwischen die Knoblauchzehen schälen und pressen. Schnittlauch waschen, gut abtropfen lassen und in feine Röllchen schneiden. Nach dem Ende der Garzeit die Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Noch heiß passieren, abkühlen lassen. In einer Schüssel die Kartoffelmasse mit Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft gut verrühren, mit Salz pikant abschmecken. Abschließend die Schnittlauchröllchen unterheben.

Dieser Aufstrich eignet sich für frisches Weißbrot.

Tipp: Die Knoblauchzehen können durch 2 EL fein gehackte Mandeln oder Walnüsse ersetzt werden.

Kartoffel-Champion-Aufstrich

400 g Kartoffeln, 150 g Champignons, 1 rote Zwiebel, 1 TL Butter, 1 Eidotter, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Schnittlauch, 1 Msp. Muskatnuss, Pfeffer, Salz.

In einem Topf mit Salzwasser die Kartoffeln weichkochen. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und pressen. Champignons putzen, behutsam waschen, trockentupfen und ebenfalls fein schneiden. Schnittlauch waschen, gut abtropfen lassen und in feine Röllchen schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und Zwiebel und Champignons darin hell anschwitzen. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Schnittlauchröllchen unterheben. Nach dem Ende der Garzeit die Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Noch heiß passieren, in einer Schüssel die Kartoffeln mit der Champignons-Zwiebelmasse, dem Eidotter und dem Knoblauch gut verrühren. Den Aufstrich mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen.

Dieser Aufstrich eignet sich für Mohngebäck oder deftiges Bauernbrot.

Kartoffel-Schokoladenkuchen

3 Kartoffeln (200 g), 50 g zartbittere Schokolade, 125 g Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 1 MSP Ingwerpulver, 1/2 TL gemahlener Zimt, 2 Eier, 75 g gemahlene Haselnüsse, 150 g Mehl, 1 TL Backpulver, 4 EL Milch, Margarine zum Einfetten, Mehl zum Bestäuben.

Für die Glasur (Alternativ)

1 Eiweiß, Kuchenglasur, 150 g Puderzucker, einige Spritzer Rum, 2 EL Kakao, 3 EL Rum.

Kartoffeln schälen, waschen und in eine Schüssel reiben. Soviel Wasser wie möglich rausdrücken. Beiseite stellen. Schokolade auch reiben und in einem Schälchen beiseite stellen.

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Die übrigen Gewürze reingeben und nach einander die Eier unterrühren. Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen. Mehlmischung und Milch unterrühren.

Zum Schluss Kartoffeln und Schokolade daruntermischen.

Eine 24 cm lange Kastenform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Teig einfüllen und die Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

55 Minuten auf der mittleren Einschubleiste backen, bei Ober- und Unterhitze 180 °C, Gasherd Stufe 2 oder knapp 1/3 große Flamme.

Kuchen etwas abkühlen lassen und vorsichtig auf einen Kuchendraht stürzen.

Für die Glasur: Eiweiß leicht verschlagen. Puderzucker und Kakao einrühren, dann den Rum dazugeben.

Den noch warmen Kuchen damit reichlich überziehen.

Alternativ:

Kuchenglasur schmelzen, einige Spritzer Rum zugeben und Kuchen damit reichlich überziehen