



SNACK

KARTOFFEL-HEFEKRANZ



★★★★★ (48)

2H 10 MINUTEN
FÜR 36 STÜCK

ZUTATEN

Teig

- 250 g mehligkochende Kartoffeln
- 20 g frische Hefe
- 1.5 dl Milch, lauwarm
- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 60 g Butter, weich
- 60 g Greyerzer, gerieben
- ½ Bund gemischte Kräuter, fein gehackt (z.B. Rosmarin, Thymian, Oregano, Salbei, Schnittlauch)
- 1 TL Salz
- 3-5 EL Wasser

Hefekranz

- 1 Ei, zum Bepinseln
- 80 g Greyerzer, fein gerieben

Zum Servieren

- einige Zweige Rosmarin
- einige Zweige Salbei

ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser garkochen. Die Kartoffeln abgiessen, ausdampfen lassen und durch ein Passevite drehen. Abkühlen lassen.
- 2 Hefe zerkrümeln, mit Milch gut verrühren. Mehl, Hefe-Milch-Mischung, abgekühlte Kartoffelmasse, Ei, Butter, Käse, Kräuter und Salz in eine Schüssel geben. Mit dem Knethaken des Mixers 5 Min. kneten und dabei 3 bis 5 EL Wasser zugeben, sodass ein weicher, aber nicht klebriger Teig entsteht. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
- 3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu drei gleichmässige Rollen formen und diese wiederum in je 12 Stücke (je ca. 30 g) teilen. Alle Stücke zu glatten Kugeln formen. Die ersten 10 Kugeln ringförmig dicht aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit den 16 weiteren Kugeln rund um den ersten Kreis fortfahren. Zugedeckt weitere 10 bis 20 Minuten aufgehen lassen.
- 4 Den Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. 1 Ei verquirlen, den Kranz dünn damit bestreichen und mit dem Käse bestreuen. Den Brotkranz im heissen Ofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Zum Servieren mit Rosmarin und Salbei dekorieren.

TIPP

Zum Weihnachtsapéro oder Brunch mit einer kalten Platte servieren.