

19. November 2009

Kartoffel-Schoko-Kuchen

Die Kastenform sollte sehr groß gewählt werden. Bei mir waren vom Teig zum Formrand noch 2 cm Platz. Der Teig ist aber so stark gegangen, dass er sich stricklavenartig über den Rand vorgeschoben hat. Ich hatte erst Bedenken, dass der Teig überhaupt aufgeht...

Hauptteig

- 225 g Mehl 405
- 12 g Frischhefe (4 g Trockenhefe)
- 225 g Butter
- 225 g Zucker
- 85 g Milch
- 200 g Kartoffeln
- 120 g Zartbitterschokolade
- 1 Teelöffel Zimt
- 4 Eier

Kartoffeln kochen, pellen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Mehl, 25 g Zucker, 4 Eigelb, Hefe und Milch zu einer homogenen Masse verkneten. Die lauwarmen und zerdrückten Kartoffeln zugeben und verkneten. Das Eiweiß mit 100 g Zucker steif schlagen. Butter, Schokolade und 100 g Zucker schmelzen und glatt rühren. Diese Schokomasse etwas abkühlen lassen (< 30°C) und dem Hefeteig unter langsamem Kneten zugeben. Wenn eine homogene Masse entstanden ist, den Eischnee vorsichtig unterkneten. Den flüssigen Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und 1,5 Stunden warm gehen lassen. Den Ofen auf 180°C vorheizen und den Kuchen ca. 100 Minuten backen. Je nach Bräunungsgrad mit Backpapier oder Alufolie abdecken. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen innen „durch“ ist.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

