

16. Dezember 2011

Erzgebirgischer Kartoffelkuchen aus Stollenteig

Heute folgt die Fortsetzung der Stollengeschichte von vor zwei Tagen. Kartoffelkuchen, zumindest hier im Erzgebirge, ist ursprünglich ein Relikt der Stollenbäckerei. Inzwischen wird er zwar auch ohne diesen Anlass gebacken, aber eigentlich diente er dazu, übrig gebliebenen Stollenteig sinnvoll zu verwerten. Da der Stollen ja erst am 25. Dezember angeschnitten wird, bestand dadurch die Möglichkeit, den Stollen schon vorher zu kosten. Nach Erzählungen wurden gekochte Kartoffeln in den Stollenteig geknetet, um das Gewissen zu beruhigen. Schließlich war es nun kein richtiger Stollen mehr.

So oder so ist der Kartoffelkuchen aus Stollenteig eine geniale Erfindung. Er macht nur wenig Arbeit, aber dafür gibt er dem Stollenbäcker das wohltuende Gefühl, beim Stollenteig alles richtig gemacht zu haben, sollte der Kuchen munden.

Und so bleibt mir an dieser Stelle eigentlich gar keine Gelegenheit, ein langes Rezept aufzuschreiben.

Man nehme für 1 kg übrig gebliebenen Stollenteig einfach 300 g gekochte und gepellte, mehlig kochende Kartoffeln und knete sie im ausgekühlten Zustand 5 Minuten auf niedrigster Stufe unter den Stollenteig.

Anschließend wird der Teig 2 Stunden zur Gare gestellt, nochmals kurz geknetet und erneut 2 Stunden gehen gelassen. Nun den Teig auf einem Blech verteilen, mit den Fingern etwas eindrücken und bei 180°C 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit flüssiger Butter abstreichen und mit Zucker bestreuen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

