Kartoffel-Zimt-Schnitten

Zutaten:

- 250 g Kartoffeln, vorgekocht
- 130 ml Milch
- 120 g Zucker
- 1/2 Würfel Hefe
- 500 g Mehl
- 120 g Butter, Zimmerwarm
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

- 120 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- Zimt

Zubereitung:

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einer Raspel klein reiben.

Die Hefe in etwas Wasser auflösen. Die Milch und die Butter sollten leicht erwärmt sein und nicht kalt aus dem Kühlschrank kommen.

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und gut verkneten. Dann den Teig in der Schüssel abgedeckt an einen warmen Ort stellen und gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den teig darauf verteilen. Mit den Fingern etwas in Form drücken, das Blech nochmal abdecken und kurz gehen lassen. In der Zwischenzeit den den Backofen auf 180° C erhitzen.

Den Kuchenteig mit der Butter bestreichen. Den Zimt und Zucker mischen und auf den Kuchen streuen. Nun alles in den Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen.

Wenn der Kuchen fertig ist im geöffnetem Backofen abkühlen lassen. Vor dem Aufschneiden mit etwas Puderzucker bestreuen.