

Irishes Kartoffelbrot

Zutaten:

Für den Teig

220 g	gekochte und gestampfte Kartoffeln
1 TL	Salz
2 EL	geschmolzene Butter
60 g	Mehl



Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Salz und Butter mischen.
Das Mehl hinzugeben und gut durchkneten.

Einen ca. 1,5 cm dicken Teigkreis ausrollen und auf ein Backpapier legen. Ungefähr 6-8 Stücke vorschneiden.

Den Teig **auf dem Rost** backen, bis er goldbraun ist. Im vorgeheizten Backofen bei **ca. 220 °C**.

Tipp: Dazu schmeckt Kräuterquark sehr gut!

