OMA RESI RÜHRT UM

Resis Kartoffelbrot ohne Mehl

Aus Kartoffeln vom Vortag – saftig, einfach und ohne a Gramm Weizenmehl

> Grüß Gott, Schatzerl! Bei mir wird nix wegg'schmissen – und aus übrigen Kartoffeln wird a richtig gutes Brot. Hier hast du alles, was du brauchst.

Das brauchst du (1 Kastenform, ca. 25 cm)

- 500 g gekochte, geschälte Kartoffeln – gern vom Vortag, gut ausgekühlt
- 3 Eier (Größe M)
- 150 g zarte Haferflocken
- 1 Päckchen Backpulver (15 g)
- 1 TL Salz
- etwas Butter oder Backpapier für die Form

So geht's

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Kartoffeln grob zerteilen und mit den Eiern in den Mixer geben.
3. Haferflocken, Backpulver und Salz dazugeben.
4. Alles etwa 1 Minute zu einer glatten, cremigen Masse mixen. Ist sie zu fest, 2–3 EL Milch oder Wasser dazu.
5. Masse in die Form füllen, glatt streichen, nach Belieben mit Haferflocken bestreuen.
6. Ca. 45–50 Minuten goldbraun backen. Stäbchenprobe: Es darf kein Teig mehr kleben.
7. Auf dem Gitter ganz auskühlen lassen, erst dann anschneiden – sonst is es innen noch klebrig.

Resis Tipps

- Mehlig kochende Kartoffeln machen das Brot besonders locker.
- Am besten als Brotzeit: mit Butter und Schnittlauch, mit Obatzda oder getoastet.
- Im Tuch hält es 2–3 Tage, in Scheiben lässt es sich prima einfrieren.
- Glutenfrei? Nur Haferflocken nehmen, die als glutenfrei gekennzeichnet sind.

Rezepte und Kniffe aus Omas Küchenerfahrung – ohne Gewähr. Bitte achte auf Allergien und Unverträglichkeiten.
Mehr Tipps: Instagram @oma.resi.kocht · TikTok @omaresi.kocht