

Kartoffelstollen

- 1 Die Kartoffeln kochen, schälen und danach gut abkühlen lassen (am besten über Nacht).
- 2 Durch eine Kartoffelpresse, Flotte Lotte drücken oder mittels Gemüsereibe zerkleinern und zuerst mit Mehl und Backpulver, dann mit allen übrigen Zutaten und Gewürzen vermengen.
- 3 Aus dem Teig zwei Stollen formen und auf dem Backblech bei 200° ca. 45 Minuten backen.
- 4 Die Stollen etwas auskühlen lassen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Dieser Stollen ist besonders saftig und gleichwohl genauso haltbar wie der klassische Stollen.

Zutaten:

- Zutaten für 2 Stollen:
- 750 g mehlig Kartoffeln (z.B. [Gunda](#)) oder [Nemo](#)
- 750 g Mehl (Weizen oder Dinkel)
- 400 g Butter
- 100 g Rohrohrzucker
- 200 g Rosinen
- 450 g Zitronat, Orangeat, gehackte Mandeln, Marzipan in beliebiger Zusammensetzung
- 4 Eier
- 2 Päckchen Backpulver
- 100 g geriebene Mandeln
- 1 Messerspitze Zimt, Anis, Nelke, Lebkuchengewürz
- etwas Butter und Puderzucker zur Dekoration