

# Kartoffelkuchen vom Blech

## Zutaten:

1000 g mehligkochende Kartoffeln

Salz

250 g Weizenmehl Type 1050

350 g Butter

6 Eier

8 EL Zucker

200 g Rosinen

Fett für das Blech

3 TL Zimt

## Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser kochen, abgießen, pellen und erkalten lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse mit dem Mehl, 250 g Butter, den Eiern, 4 EL Zucker und den Rosinen verrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, 50g geschmolzene Butter darüber träufeln.

Backofen: 200° ca. 30 Minuten goldgelb backen

Die restliche Butter schmelzen und den Kuchen damit bestreichen. Den restlichen Zucker mit dem Zimt mischen und darüberstreuen. Kuchen abkühlen lassen und in ca. 12 Stücke schneiden.