

# Kartoffelsemmeln

## Zutaten

½	Würfel Hefe
	eine Prise Zucker
140 g	mehlige Kartoffeln (gekocht, gepresst und abgekühlt)
500 g	Mehl
340 ml	lauwarme Milch
1 TL	Salz

## Zubereitung:

Die Hefe mit Zucker und 2 Esslöffel Wasser anrühren.

Mehl, Milch, angerührte Hefe, Kartoffeln und Salz zu einem glatten Teig verkneten.

30 Min. gehen lassen.

Semmeln formen; diese in Sesam, Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne tauchen, nochmal 5 Min. gehen lassen.

180°C      15-20 Minuten backen.