Kartoffelteig

Mehlmulde machen

Hefe in die Mitte, lauwarme Milch ca ¼ l langsam von innen nach außen kneten 15 Minuten ziehen lasse

Butter, Zucker und restliche Milch auflösen und in den anderen Teig geben, Eier dazu und gut verkneten 15 Minuten gehen lassen

750 g Mehl

50 g Hefe

100 g Zucker

1 l lauwarme Milch

8 Stk. Eier

250 g aufgelöste Butter

 Salz