

## Rieweskuche (Kartoffelbrot/-kuchen)

4	mittelgroße	Kartoffeln
300	g	Weizenmehl
1	Würfel	frische Hefe
1	TL	Zucker
1-2	TL	Salz

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Anschließend mit etwas kochendem Wasser überbrühen damit der Teig nicht dunkel wird.

Nach und nach so viel Mehl unterrühren, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.

In der Zwischenzeit die Hefe mit dem TL Zucker, einem EL Mehl und etwas lauwarmem Wasser ca. 15 Minuten gehen lassen.

Die gegangene Hefe zur Kartoffelmasse geben und unterrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen.

Sollte der Teig danach noch zu flüssig sein, noch etwas Mehl, und ganz zum Schluss das Salz zugeben. In eine gefettete und mit Semmelbröseln oder Grieß ausgestreute Kastenform geben und bei 180° C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen.

## Quetschekraut (Zwetschgen-/Pflaumenmus)

1	kg	späte Zwetschgen
400	g	Zucker

Zwetschgen entsteinen, halbieren und mit dem Zucker in einen großen Topf schichten. Über Nacht ziehen lassen, NICHT umrühren!

Am nächsten Morgen auf kleiner Flamme langsam 4 Stunden köcheln lassen.

Erst ganz am Schluss rühren. Dann allerdings durchgehend, damit das "Kraut" nicht anbrennt.

Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, heiß in Schraubdeckelgläser füllen und verschließen.