

Halloween-Brot

Dieses süße Halloween-Brot mit einer Füllung aus Johannisbeeren passt perfekt auf den Frühstückstisch zu Halloween.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Brownie-Backform (27 x 26 cm):

Fett

Hefeteig:

250 ml Milch

80 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 TL Dr. Oetker NATÜRLICH

Zitronenextrakt in Öl

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

Außerdem:

200 g rote Johannisbeeren

20 g Butter oder Margarine

Zum Verzieren:

200 g Puderzucker

2 - 3 EL Wasser

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz

Dr. Oetker Witzige Zuckermotive

Wie mache ich leckeres Halloween-Brot selber?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Inzwischen die Form fetten. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen und zu Talern (Ø etwa 14 cm) ausrollen oder flach drücken. Auf jeden Taler etwa 1 EL Johannisbeeren geben. Die Ränder über den Johannisbeeren zusammenschlagen, festdrücken und die Teigstücke mit der Naht nach unten in die Form setzen. Butter zerlassen, die Teigbällchen damit bestreichen und zugedeckt noch einmal so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Danach die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Das Brot in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Brot verzieren:

Den Puderzucker mit Wasser nach und nach zu einem dickflüssigen Guss anrühren. Den Guss gleichmäßig auf 4 Schälchen verteilen. Nach Belieben mit 3 Speisefarben einfärben und einmal weiß lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels den Guss auf der Oberfläche der Kugeln verteilen und mit dem Messer glatt streichen, so dass die Kugel vollständig vom Guss bedeckt ist. Das Halloween-Brot anschließend nach Belieben mit Zuckerschrift und Dekor verzieren und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Füllung kann auch anderes Obst, z. B. abgetropfte Pflaumen oder Kirschen aus dem Glas verwendet werden.

