




# Süßes Hefebrot aus dem Glas

Ein leckeres Geschenk in kleinen Dosen oder Gläsern mit Rosinen und Pinienkernen

etwa 4 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Sturz-Form-Gläser (etwa 580 ml Inhalt):

Backpapier

### Hefeteig:

150 ml Milch  
100 g Butter oder Margarine  
350 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 TL Salz  
1 Ei (der Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)  
100 g Zitronat  
50 g Rosinen  
100 g Pinienkerne

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 TL Milch

## 1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

## 2 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung, außer Zitronat, Rosinen und Pinienkerne, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt Zitronat, Rosinen und Pinienkerne kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen 4 Gläser mit Backpapier so auslegen, dass das Papier übersteht.

## 3 Teig in der Schüssel kurz durchkneten. Dann mit Hilfe von 2 Esslöffeln den Teig in die Gläser verteilen und zugedeckt an einen warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Eigelb mit Milch verrühren und Teigoberfläche damit bestreichen. Gläser auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Brote in den Gläsern auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Belieben verpacken und verschenken.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Teig kann auch in anderen hitzebeständigen Gläsern oder etwa 6 gesäuberten Konservendosen (Inhalt je 400 ml) gebacken werden. Die Brote dann nicht in der Dose erkalten lassen.
- Das Gebäck kann man in gut schließenden Dosen etwa 1 Woche aufbewahren oder in den Gefäßen einfrieren.

