





Süßes Möhren-Erdnusscreme-Zupfbrot

Saftiges Pull-apart-bread mit geraspelten Möhren, Erdnusscreme und Mandeln serviert mit aufgeschlagener Crème double und schwarzem Johannisbeergelee

etwa 15 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett

Hefeteig:

150 g Möhren
400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
½ TL Salz
2 Eier (Größe M)
100 g Erdnusscreme
100 ml Milch

Zum Bestreichen und Bestreuen:

75 g Erdnusscreme
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Außerdem:

200 g kalte Schlagsahne
schwarzes Johannisbeergelee

1 Vorbereiten:

Für den Teig Möhren schälen und fein reiben. Erdnusscreme zum Bestreichen bei schwacher Hitze in einem Topf zerlassen. Kastenform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig mischen. Übrige Zutaten und Möhrenraspel hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 48 x 40 cm) ausrollen.

3 Bestreichen und Bestreuen:

Teig mit Erdnusscreme bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Das Rechteck in Quadrate (etwa 8 x 8 cm) schneiden. Diese auf der Arbeitsfläche zu Stapeln von je etwa 6 Quadraten aufschichten. Die Teigstapel senkrecht in der Form aneinanderstellen, so dass die Form ausgefüllt ist (Abb. 1). Zugedeckt etwa 15 Min. ruhen lassen. Dann die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Das Brot aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

4 Sahne in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Zusammen mit dem Johannisbeergelee zum Brot servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Jede andere beliebige Konfitüre oder Gelee zum Brot reichen.
- Das Brot ist einfriergeeignet.