

Süßes Pflückbrot

Ein Hefebrot aus Teigscheiben mit Butter und Zimt verfeinert.

etwa 15 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Weizenmehl

Fett

Hefeteig:

160 ml Milch

50 g Butter oder Margarine

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

30 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 TL Salz

1 Ei (Größe M)

Füllung:

70 g weiche Butter

80 g Zucker

2 TL gemahlener Zimt

1 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem großen Quadrat (etwa 40 x 40 cm) ausrollen.

3 Füllung:

Butter mit Zucker und Zimt mischen und mit einem Messer gleichmäßig auf dem Teigquadrat verteilen. Daraus etwa 25 Quadrate (8 x 8 cm) schneiden (Abb. 1).



- 4 Diese Teigscheiben senkrecht in die Kastenform übereinanderstapeln (Abb. 2). Den Teigstapel in der Form etwas auseinanderziehen, um diese auszufüllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Gebäck aus der Form auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfrüriergeeignet.