

# Winterbrot

Weihnachtliches Hefe-Brot mit einer Nuss-Frucht-Mischung

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett

### Nuss-Frucht-Mischung:

100 g getrocknete Äpfel  
100 g ganze Haselnüsse  
100 g halbierte Walnüsse  
100 g getrocknete Cranberrys  
75 ml Rum

### Hefeteig:

175 ml Milch  
150 g Butter oder Margarine  
400 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
50 g Zuckerrübensirup  
1 Ei (der Größe M)  
½ TL Salz  
1 TL gemahlener Anis  
1 TL gemahlener Zimt

### Außerdem:

50 g Butter  
etwa 2 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker

## 1 Vorbereiten:

Äpfel in Stücke schneiden, mit Nüssen und Cranberrys in eine Schüssel geben und mit Rum vermischen. Für den Teig Milch erwärmen, Butter oder Margarine darin zerlassen.

## 2 Hefeteig:

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. Form fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

- 3 Etwa 1/4 des Teiges abnehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 35 x 35 cm) ausrollen. Übrigen Teig mit der Nuss-Frucht-Mischung gut vermengen. Teig mit gut bemehlten Händen zu einer Rolle (etwa 30 cm) formen und mittig auf den ausgerollten Teig legen (Abb. 1).



- 4 Brot einwickeln (Abb. 2). Teig in die Backform legen und an einem warmen Ort nochmals gehen lassen. Dann mit einem scharfen Messer längs etwa 1 cm tief einschneiden. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 40 Minuten**

Brot aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen.

- 5 Butter zerlassen und das noch warme Brot damit bestreichen. Zucker mit Bourbon Vanille-Zucker mischen, das Brot damit bestreuen und erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Brot kann max. 3 Wochen gelagert werden und gut eingefroren werden.
- Servieren Sie dazu Butter in Weihnachtsmotiven.