REZEPT FÜR PFLAUMEN-NUSS-ZUPFBROT

PFLAUMEN-NUSS-ZUPFBROT

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 10 Stücke | 80 Min. | + Geh-, Auftau- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Hefeteig:

- 175 ml Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 80 g SweetFamily Bio-Zucker
- 70 g weiche Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 450 g Mehl (Type 550)
- 1 Prise Salz
- Fett für die Form
- Mehl zum Bearbeiten

Für die Füllung:

- 350 g Pflaumen oder Zwetschgen (frisch oder TK)
- 50 g Walnusskerne
- fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 70 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1 Eigelb (Größe M)
- 200 g Crème fraîche

Für den Guss:

- 60 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 1-2 EL Orangensaft

4551

ZUBEREITUNG

443 Kcal	8 Gramm	60 Gramm	17 Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Mit zerbröckelter Hefe, Mehl, Bio-Zucker, Butter, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.

2. Inzwischen Pflaumen auftauen und gut abtropfen lassen, dann klein würfeln. Nüsse grob hacken. Orangenschale, Bio-Puderzucker, Eigelb und Crème fraîche verrühren. Eine Kastenform (30 cm lang) fetten.

3. Teig auf wenig Mehl zu einem Quadrat (ca. 40 x 40 cm) ausrollen. In 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. Bis auf ein Teigstück alle mit etwas Orangencreme bestreichen und mit Nüssen und Pflaumen bestreuen. Jeweils 5-6 Stücke übereinander stapeln. Kastenform hochkant hinstellen und die Teigstapel hineinsetzen, mit dem unbestrichenen Teigstück enden. Form waagerecht hinstellen und Brot zugedeckt nochmals ca. 1 Stunde gehen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

4. Zupfbrot im heißen Ofen auf unterster Schiene ca. 45 Minuten goldbraun backen. Bio-Puderzucker sieben, mit Zimt und Orangensaft zu einem Guss verrühren. Zupfbrot aus dem Ofen nehmen, Oberfläche mit dem Guss beträufeln und Brot auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Vor dem Servieren aus der Form lösen.