

Zupfbrot mit Brombeerfüllung

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 75 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 150 ml Milch
- 2 Eier
- 300 g Brombeeren
- 150 g Puderzucker
- Zitronensaft

SO WIRD'S GEMACHT

1. Mehl, 60 g Zucker, ein Päckchen Vanillezucker, Salz und Trockenhefe vermischen.
2. Butter und Milch in einen Kochtopf geben und unter schwacher Hitze erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist (nicht zum Kochen bringen!).
3. Die Eier und das Butter-Milch-Gemisch unter die Mehlmischung geben und mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig vermengen. Zugedeckt ca. eine Stunde in einem warmen Raum gehen lassen, bis sich die Teigmenge vergrößert hat.
4. In der Zwischenzeit die Brombeerfüllung zubereiten. Hierfür die Brombeeren mit den restlichen 15 g Zucker und dem Päckchen Vanillezucker in einen Topf geben, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten kochen lassen. Das fertige Brombeerkompott beiseite stellen.
5. Den Hefeteig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (30 x 35 cm). Die lange Seite in fünf gleichmäßige Streifen unterteilen. Diese Streifen mit dem Brombeerkompott bestreichen.
6. Alle Streifen übereinander stapeln und erneut in 5 Streifen schneiden. Diese Stapel aufrecht in eine gefettete Kastenform stellen. Abgedeckt eine weitere halbe Stunde gehen lassen.

7. Den Kuchen bei 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen.
8. Aus Puderzucker und Zitronensaft eine Zuckerglasur herstellen. Dabei den Zitronensaft nach und nach hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.