

Rezept

Kirschbrot im Weckglas

Ein Rezept von Kirschbrot im Weckglas, am 28.04.2024

Zutaten

400 ml Milch **150 g** Mandelstifte oder gehackte Mandeln

400 g Kirschen (ersatzweise Kirschen aus dem Glas) **500 g** Weizenmehl (Type 405 oder 550)

25 g Backpulver (2 EL + 1 TL)

200 g Zucker **1 Päckchen** Vanillezucker

1/2 TL Salz

3 Weckgläser (3/4 l Inhalt) mit Deckeln,
Gummiringen und Klammern

Fett für die Gläser

1-2 TL Zimtpulver (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Brote (à 500 g) | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

- 1. 150 ml Milch lauwarm erhitzen und die gehackten Mandeln darin ca. 1 Std. einweichen. Die Kirschen waschen, entstielen, halbieren und entkernen. Kirschen aus dem Glas unbedingt gut abtropfen lassen.
- 2. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Die Gummiringe der Weckgläser in eine kleine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Die Weckgläser fetten. Dabei darauf achten, dass der Rand fettfrei und sauber bleibt.
- 3. Das Mehl in einer Teigschüssel mit Zimt, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz gut vermischen. Die restliche Milch und die eingeweichten Mandeln dazugeben und den Teig 4 Min. in der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Handrührgeräts gut kneten. Zum Schluss die Früchte vorsichtig unter den fertig gekneteten Teig heben.
- 4. Den Teig auf die Gläser verteilen, dabei jedes Glas nur zur Hälfte füllen, aber nicht verschließen. Den Glasrand ggf. mit Küchenpapier sauber abwischen.
- Die Brote im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30-35 Min. backen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen. Sobald die Brote fertig sind, die Gläser aus dem Ofen nehmen. Die Gummiringe etwas trocken tupfen und auf die Ränder der heißen Gläser legen. Die Deckel auflegen (falls das Brot über den Rand hinaus aufgegangen ist: etwas herunterdrücken) und mit jeweils vier Metallklammern verschließen. Beim Abkühlen entsteht ein Vakuum, sodass das Brot ungeöffnet bis zu 3 Monaten haltbar ist.