Rezept

Zupfbrot mit Zimt und Zucker

Ein Rezept von Zupfbrot mit Zimt und Zucker, am 03.05.2024

Zutaten

1 Rezeptmenge	süßer Hefeteig (siehe Rezept-Tipp)
2 TL	Zimtpulver
	Mehl zum Arbeiten und für die Form
	Butter für die Form
150 g	weiche Butter
120 g	Rohrohrzucker
1 Pck.	Vanillezucker
	Kastenform (30 cm lang)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 12 g F, 4 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Teig nach Grundrezept zubereiten. Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 48 × 48 cm) ausrollen.

2. In einem kleinen Topf die Butter zerlassen. Rohrzucker, Zimt und Vanillezucker unterrühren und den Zucker unter Rühren schmelzen lassen. Die Zucker-Zimt-Mischung etwas abkühlen lassen, dann auf den Teig streichen.

3. Die Form gründlich mit Butter einfetten. Mit Mehl ausstäuben. Nun Schritt 3-5 der Falttechnik für Zupfbrote anwenden (siehe Rezept-Tipp). Abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

4. Währenddessen den Backofen auf 180° vorheizen. Das Zupfbrot im heißen Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen. Herausnehmen und ca. 15 Min. abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form stürzen.