

Rezept

Kandisbrot

Ein Rezept von Kandisbrot, am 10.06.2023

Zutaten

1 Ei	½ Würfel Hefe (20 g)
1 TL Zucker	350 ml lauwarmer Milch
300 g Weizenmehl Type 1050	1 TL Backpulver
1 Prise Salz	75 g braune Kandiskrümel
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten und warm stellen. Das Ei trennen. Das Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verrühren. Das Eiweiß nicht ganz steif schlagen. Die Hefe zerbröckeln, mit dem Zucker und 175 ml lauwarmer Milch glatt rühren und zugedeckt warm stellen.
2. Das Mehl in einer angewärmten Schüssel mit dem Backpulver mischen. Salz, restliche Milch und Hefemilch zum Mehl gießen und den Teig kräftig schlagen. Eiweiß und Kandiskrümel unterheben. Den Teig in die Form füllen, die Oberfläche längs ca. 1 cm tief einschneiden und mit dem Eigelb bestreichen. Die Form mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Teig mindestens 15 Min. auf der Heizung gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
3. Auf den Herdboden ein Gefäß mit Wasser stellen. Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.