

Rezept

Knuspriges Zupfbrot mit Bacon-Konfitüre

Ein Rezept von Knuspriges Zupfbrot mit Bacon-Konfitüre, am 24.06.2026

Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Pck. Trockenhefe | 600 g Mehl (Type 550) |
| 2 TL Salz | 4 EL Olivenöl |
| 100 g Frühstücksspeck (Bacon, in nicht zu dünnen Scheiben) | 85 g Schalotten |
| 2 rote, mittelscharfe Chilischoten | 2 Knoblauchzehen |
| 50 g Rohrzucker | 1 kleiner Apfel |
| 1 EL Aceto balsamico | 2 EL Cognac |
| 1 - 2 TL rosenscharfes Paprikapulver | 1 EL Zuckerrübensirup |
| 175 ml Weißwein | 1 TL gemahlene bunte Pfefferkörner |
| Fett für die Form | Springform (24 cm) |
| | Mehl zum Ausrollen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Für das Zupfbrot die Hefe mit 350 ml warmem Wasser ver- rühren, ca. 15 Min. ruhen lassen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde eindrücken. Hefe dazugießen, Salz und 2 EL Öl dazugeben und alles zu einem glatten, weichen Teig verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Für die Konfitüre den Bacon fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze 15 Min. sanft braten, bis das Fett ausgelassen ist und aufschäumt, dabei ab und zu umrühren. Inzwischen Schalotten und Knoblauch schälen und klein hacken. Die Chilischoten putzen, waschen und ebenfalls klein hacken.
3. Schalotten, Knoblauch und Chilis zum Speck geben und alles weitere 10 Min. braten, dabei ab und zu umrühren. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Apfel zum Speck geben, mit Zucker bestreuen und kurz anrösten. Mit Cognac und Balsamico ablöschen. Sirup, Paprikapulver und den Pfeffer dazugeben, Wein aufgießen und alles noch 10 - 15 Min. leise kochen lassen, bis die Konfitüre dickflüssig ist. Abkühlen lassen.
4. Die Springform einfetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, dann zu einem knapp 1 cm dicken Rechteck ausrollen und mit Konfitüre bestreichen. Die Teigplatte halbieren, die Hälften mit den Konfitüreseiten aufeinanderlegen und in 5 × 10 cm große Rechtecke teilen. Diese quer in der Mitte falten und anschließend dicht nebeneinander aufrecht in die Springform stellen. Das Zupfbrot 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen auf 200° vorheizen.
5. Das Brot mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und im Ofen (Mitte) 35 - 40 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Nach Bedarf das Brot nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken, damit es nicht zu dunkel wird.

6. Anschließend das Zupfbrot aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen und aus der Springform lösen. Auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.