

Rezept

Zupfbrot mit Marzipan-Schokolade

Ein Rezept von Zupfbrot mit Marzipan-Schokolade, am 18.06.2026

Zutaten

80 g Butter **300 g** Schokolade mit Marzipan
3 Pck. Brötchen (á 8 Stück, à 400 g; Kühlregal) **2 EL** Honig

Außerdem:

Kastenform 30 cm lang
Mehl zum Ausrollen

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal, 7 g F, 5 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Die Kastenform mit Butter fetten. 70 g Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Marzipan-Schokolade in kleine Würfel schneiden.
2. Aus jeder Rolle Brötchen einen separaten Teigstapel herstellen. Dazu 1 Brötchen entnehmen und zu einem Quadrat (ca. 7 × 7 cm) ausrollen, eventuell mit etwas Mehl. Das Teigquadrat dünn mit Butter bestreichen und mit ca. 1 EL Schokoladenwürfel bestreuen. Das nächste Brötchen ausrollen, auf das erste Quadrat setzen, ebenfalls mit Butter bestreichen und mit Schokolade bestreuen. Das letzte Teigquadrat des letzten Teigstapels nur mit Butter bestreichen, jedoch nicht mehr mit Schokolade bestreuen.
3. Die Kastenform hochkant auf eine schmale Seite stellen. Die Teigstapel nacheinander hineinlegen, sodass die beiden Teigstücke ohne Schokolade jeweils ein Ende des Zupfbrottes bilden.
4. Das Zupfbrot im Ofen (2. Schiene von unten) in 50 Min. goldbraun backen. Dabei nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken, damit es nicht zu stark bräunt. Das fertige Zupfbrot in der Form auf ein Kuchengitter stellen und ca. 10 Min. abkühlen lassen.
5. Inzwischen die restliche Butter (10 g) mit dem Honig in einem Topf erhitzen und ca. 3 Min. köcheln lassen. Das Zupfbrot aus der Form lösen und noch warm mit der Butter-Honig-Mischung bestreichen. Dann lauwarm oder vollständig abkühlen lassen.