

Back dir dein eigenes Leopardenbrot - Schritt für Schritt erklärt!

VORBEREITEN

180
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Leopardenbrot

Für den Teig

375 g Mehl
90 g Zucker
1 Teelöffel Hefe
1/2 Teelöffel Salz
260 ml lauwarme Milch
20 g weiche Butter

Für den hellbraunen Teig

5 g Kakaopulver
1 Esslöffel lauwarme Milch

Für den dunkelbraunen Teig

15 g Kakaopulver
2 Esslöffel lauwarme Milch

Besonderes Zubehör

Kastenform (23 cm Länge)

Lieblingsshirt und ein Foto. Ja, ein Foto - in meinem Kleiderschrank. Wie es dahin gekommen ist? Weiß ich selbst nicht so genau. Aber zurück zu meinem Moment ...

Ich kann mich nicht genau daran erinnern, wann ich ihn zum ersten Mal bekommen habe. War es mein dritter, vierter oder fünfter Geburtstag? Vielleicht war es auch erst der sechste – zumindest war es der Beginn einer wundervollen Tradition. Zweimal im Jahr, im Januar und im Dezember, am Geburtstag meiner Schwester und an meinem, da gab es sie – die Marmorschlange. 10 Jahre lang, vielleicht auch 12. Und dann noch einmal ein paar Jahre später, zu meinem 18. Geburtstag. Wovon ich spreche? Von meinem Geburtstagskuchen - einer süßen Schlange aus Marmorkuchen, verziert mit allerhand Süßigkeiten, mit Smarties, Gummibärchen, Minzdrops, Schaumküssen, ... – von einem richtigen Kinderkuchen eben.

Heute, ein paar Jahre später, feiere ich meinen Geburtstag immer noch – nicht mit Topfgeschlagen und Co., sondern bei einem gemütlichen Brunch. Und auch nicht mit einer Marmorschlange, sondern mit einem Leopardenbrot – warm aus dem Ofen und mit Butter bestrichen.

Die Basis: Ein luftiger Hefeteig – mit Kakao verfeinert und zu einer Leopardentatze geformt. Sieht aufwendig aus, ist aber kinderleicht. Teig in drei Teile teilen, jeweils zu sieben Kugeln formen und zu Schnüren rollen. Miteinander verschlingen, backen und fertig ist ein Kinderkuchen für Erwachsene – weniger süß, weniger bunt, weniger Chichi.

Es gibt Momente im Leben, die vergisst du nicht. Egal wie alt du bist, du wirst dich immer und überall daran erinnern. Und sei es nur, weil du ein altes Foto findest. So war es auch bei mir, als ich vor ein paar Wochen meinen Kleiderschrank ausgemistet habe. Was ich dabei gefunden habe? Ein längst vergessenes Kleid, mein altes

Was diese beiden Kuchen jetzt mit dem Foto aus meinem Kleiderschrank zu tun haben? Das Foto hat mich an meine Marmorschlange erinnert, an die vielen Geburtstagsfeiern und die strahlenden Kinderaugen. Die Leopardentatze ist auch schon fotografiert. Und findet ihren Platz irgendwo in den Tiefen meines Kleiderschranks – direkt neben der

Back dir dein eigenes Leopardenbrot - Schritt für Schritt erklärt!

Marmorschlange.

- 1 -

Mehl, Zucker, Hefe und Salz vermischen, 250 ml Milch dazugeben und miteinander verrühren. Mit Butter zu einem Teig verkneten.

- 2 -

Teig halbieren, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde gehen lassen. Restlichen Teig erneut halbieren. Beide Teighälften mit Kakao und Milch mischen, zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde gehen lassen.



- 3 -

Jede Teigkugel in 2 größere und in 5 kleinere Kugeln teilen.



- 4 -

Alle hellbraune Teigkugeln zu gleich langen Schnüren ausrollen.



- 5 -

Dunkelbraune Teigkugeln schmal und flach ausrollen, braune Teigstücke hineinlegen und aufrollen.



- 6 -

Helle Teigkugeln ausrollen, dunkle Teigstücke hineinlegen und aufrollen. So lange bearbeiten, bis Teigrollen vollständig verschlossen sind.

Back dir dein eigenes Leopardenbrot - Schritt für Schritt erklärt!



- 7 -

Teigstränge in die Kastenform legen, abdecken und 1 Stunde gehen lassen.



- 8 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 9 -

Leopardenbrot mit restlicher Milch bestreichen und im heißen Ofen 30-35 Minuten backen, auskühlen lassen und in Form schneiden.