

## Lemon-Pull-Apart-Bread

VORBEREITEN

100  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Hefeteig:

1 Würfel Hefe  
80 g Zucker  
100 ml lauwarme Milch  
500-530 g Mehl  
2 Eier  
1 Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
75 g flüssige Butter

#### Für die Zitronenfüllung:

100 g flüssige, leicht gesalzene Butter (wer keine gesalzene nimmt, der macht einfach eine gute Prise Salz zur Butter hinzu)  
100 g Zucker  
1 geriebene Zitronenschale (frisch von der Biozitronen oder als Zitronenaroma-Päckchen)

#### Für den Zitronenguss:

200 g Puderzucker  
Saft von 1 Zitrone

kommt, habe ich Euch heute ein leckeres Lemon Pull Apart Bread mitgebracht. Frisch gebacken ist das wirklich unschlagbar gut! Ich jedenfalls könnte mich reinlegen! Liegt aber sicherlich auch daran, dass ich richtig gutem Hefeteig sowieso NIE widerstehen kann!! Und dieses hier ist wirklich ein ganz besonders köstliches Exemplar von Hefebrot. In Kombination mit frischem Zitronenguss ist es perfekt für den Ostertisch! Wer mag, der schmiert sich noch frische Butter darauf und genießt den Kuchen frisch aus dem Ofen. Herrlich.

Aber warum heißt es eigentlich Pull Apart Bread?! Naja, hier ist der Name Programm, man zieht bei dieser Art von Brot einfach die Stücke ab. Und da "Pull Apart" weg- oder abziehen heißt, passt das ganz gut. Der Hefeteig lässt sich ganz einfach wegzupfen. Manche sagen deshalb auch Zupfbrot dazu. Letztendlich kann es ja jeder nennen wie er will, Hauptsache es schmeckt. In diesem Sinne, lasst es Euch schmecken!!!



Ostern steht vor der Tür. Und was macht man am Ostersonntag am besten?! Richtig, ausgiebig frühstücken oder brunchen. Damit auch was Leckerer auf den Tisch

Die Hefe zerbröseln und zusammen mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Ca. 10 Minuten stehen

# Lemon-Pull-Apart-Bread

lassen.

- 2 -

Mehl, Eier, Salz und Vanillezucker hinzufügen und verkneten. Die flüssige Butter einlaufen lassen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Gut durchkneten und sodann an einem warmen Ort ca. 1 Stunde zugedeckt gehen lassen

- 3 -

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Für die Füllung die flüssige Butter (einfach etwas in der Mikro oder in einem Topf erwärmen) mit dem Zucker und der Zitronenschale vermischen. Die Masse auf den ausgerollten Teig streichen und gleichmäßig verteilen.

- 4 -

Dann den Teig längs in ca. 10 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen sollen ungefähr so breit sein wie die Kastenform, in der der Kuchen nachher gebacken werden soll. Die Streifen aufeinanderlegen und sodann quer zu lauter aufeinander liegenden Quadraten schneiden. Die Quadratstapel nun hintereinander hochkant in die ausgebutterte Kastenform setzen. Nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

- 5 -

Den Kuchen bei 180 Grad (160 Grad Umluft) ca. 1 Stunde backen. Sofern die Oberfläche während des Backens nach einiger Zeit zu dunkel wird, den Kuchen im Ofen einfach mit etwas Alufolie abdecken. Der Kuchen backt dann weiter, bräunt aber nicht mehr so sehr nach.

- 6 -

Für den Guss mit einem Handrührgerät den Puderzucker zusammen mit dem Zitronensaft verrühren und auf dem etwas ausgekühlten Kuchen verteilen.

Und jetzt ganz schnell loszupfen!!!!