

## Zimt-Zupfbrot - willkommen im Gebäck-Himmel

VORBEREITEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

375 g Mehl  
280 g Zucker  
1 Päckchen Trockenhefe  
1/2 Teelöffel Salz  
120 g Butter  
80 ml Milch  
60 ml Wasser  
2 Eier  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
2 Teelöffel Zimt  
1/2 Teelöffel geriebene Muskatnuss

Wenn es aus dem Ofen so verführerisch warm nach Zimt und frischem Hefeteig duftet, fühlt man sich dem süßen Gebäck-Himmel schon etwas näher! Ursache ist in diesem Fall das unwiderstehliche Zimt-Zupfbrot. Mit guter Butter gold-gelb gebacken - definitiv eine Sünde wert!

- 1 -

275 g Mehl, Hefe, 50 g Zucker und Salz in einer großen Rührschüssel mischen.

- 2 -

Eier in einem separaten Schälchen verquirlen.

- 3 -

60 g Butter und Milch in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Vom Herd nehmen, langsam Wasser und Vanilleextrakt zugeben und verrühren. Mischung für ein paar Minuten abkühlen lassen.

- 4 -

Milch-Butter-Mischung zur Mehl-Mischung geben und unterrühren. Verquirlte Eier dazugeben und alles weiter verrühren. Nach und nach übriges Mehl hinzufügen bis ein homogener, klebriger Teig entsteht.

- 5 -

Teig in eine eingefettete Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

- 6 -

Zucker, Zimt und Muskat mischen. Beiseite stellen. 60 g Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen bis sie sich leicht bräunlich färbt.

- 7 -

Eine Kastenform fetten und mit Mehl ausstäuben. Hefeteig mit 2 Esslöffeln Mehl per Hand verkneten und für weitere 5 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

- 8 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut durchkneten und auf eine Größe von ca. 30 x 50 cm

## Zimt-Zupfbrot - willkommen im Gebäck-Himmel

ausrollen. Mit einem Pinsel die geschmolzene Butter auf dem gesamten Teig verstreichen und großzügig mit der Zucker-Zimt Mischung bestreuen.

- 9 -

Den Teig mit einem Messer oder Pizzaschneider vertikal in 6 gleich breite Streifen schneiden. Streifen übereinander schichten und quer erneut in 6 gleiche Rechtecke zerteilen. Die geschichteten Teigstücke hochkant, nebeneinander - wie Karteikarten - in die Kastenform setzen. Mit einem Tuch abdecken und erneut für 30 Minuten gehen lassen. Ofen auf 170°C vorheizen.

- 10 -

Zupfbrot für ca. 30-35 Minuten backen, bis es gold-braun ist. Nach dem Backen abkühlen lassen.