



Süßes Zupfbrot

Zutaten für 3 Brote
(Aluform 40 x 6 x 5 cm):

600 g	Weizenmehl	550
85 g	Zucker	
60 g	Butter	
20 g	Schmalz oder Butter	
20 g	Hefe	
1	Eigelb	
8 g	Salz	
ca. 250 g	Milch	
Gesamt		1060 g

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Anschließend den Teig mit Gärfolie abgedeckt 1 Stunde gehen lassen. Den Teig in 3 Stücke teilen und diese je zu einem Rechteck ausrollen und mit beliebiger Füllung bestreichen. Rechteck in 3 Streifen schneiden und übereinander legen, Diese in 3 cm Stücke schneiden und in die Form legen 1 Stunde in der Form gehen lassen und anschließend in den Ofen schießen.

Kokos-Ananasfüllung:

Ananassaft, Butter, Zucker und das Vanillemark aufkochen. Anschließend die Kokosflocken und das Weizengrieß in die kochende Flüssigkeit einrühren. Die Schokolade, die Eier und den Likör/Sirup in die abkühlende Masse einrühren.

Zum Schluss die Ananas möglichst fein schneiden und auch in die Masse geben.

Erdnussfüllung:

Die Erdnüsse je nach Wunsch fein hacken oder mahlen. Den Marzipan mit den Eiern nach und nach glattrühren.

Anschließend die restlichen Zutaten mit glattrühren. Die Füllung für mindestens eine Stunde ziehen lassen.



Im Holzbackofen:

Bei 230° C einschießen

Backzeit: 30-35 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 230° C

Unterhitze 150° C

Backzeit: 30-35 Minuten



Im Haushaltsbackofen:

Bei 195° C einschießen

Backzeit: 30-35 Minuten

Zutaten Kokos-Ananasfüllung:

- 185 ml Ananassaft
- 40 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 220 g Kokosflocken
- 15 g Weizengrieß
- 65 g Schokolade gehackt
- 110 g Eier
- 20 g Kokoslikör/Sirup
- 100 g Ananas

Zutaten Erdnussfüllung:

- 300 g Erdnüsse, ungesalzen
- 110 g Zucker
- 120 g Marzipan
- 15 g Stärke
- 80 g Milch
- 120 g Eier



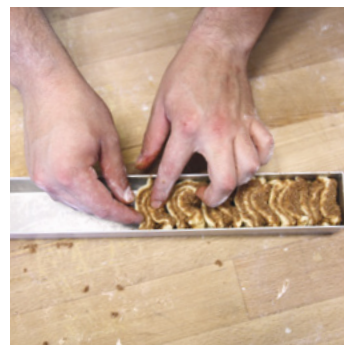
Anleitung



Teig in 300 g schwere Portionen abwägen, auf 0,5 cm ausrollen. Mit dem gewünschten Belag belegen. Mit einem Teigabstecher in 3 Steifen teilen und diese übereinander legen.



Den Stapel in 3 cm Stücke abstechen und hochkant aneinander reihen.



In eine gefettete Backform geben und 1 Stunde gehen lassen. Anschließend backen.