

Zimt & Zucker Zupfbrot

Süßes Zimt & Zucker Zupfbrot mit tollem Buttergeschmack

Dieses Rezept, für ein süßes Zimt & Zucker Zupfbrot, habe ich bei LECKER gefunden und musste es einfach ausprobieren. Für das Kalorien zählen natürlich komplett tödlich. Dieses Zupfbrot ist eine kleine Kalorienbombe, aber wirklich super lecker. Hefeteig in Kombination mit Butter und Zimt & Zucker sagt ja eigentlich schon alles. Aber das Bild des Rezeptes sah einfach so verlockend aus, das ich trotz der vielen Kalorien nicht widerstehen konnte ☐

Die Zubereitung des Hefeteiges ist einfach und unkompliziert. Ich habe den Teig erst mit den Knethaken meines Mixers vermengt und dann ordentlich per Hand durchgeknetet. Der Teig ist wirklich richtig schön gleichmäßig geworden. Anschließend darf der Hefeteig 1 Stunde lang gehen bevor es weiter geht. Der Teig ist super aufgegangen und hatte eine tolle Konsistenz.

Leckerer Hefebrot mit Butter und viel Zimt & Zucker

Nun geht es auch schon fast ans Ausrollen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rechteckig/quadratisch ausrollen. Ich kann weder rechteckig noch rund, deshalb drücke ich mir den Teig gerne vor dem Ausrollen mit den Händen schon mal ein wenig in Form. Nach dem Ausrollen wird der Teig recht großzügig mit weicher Butter bestrichen und dick mit Zimt & Zucker bestreut. Anschließend lässt sich das Ganze gut mit einem Pizza-Roller in gleichmäßige Quadrate schneiden. Bei mir

hat das 16 Quadrate ergeben, die ich anschließend hochkant in meine Backform verfrachtet habe. Das geht übrigens ganz gut, wenn man seine Backform hochkant an eine Wand etc. anlehnen kann. Ich war ein wenig skeptisch, denn meine Backform war nur gut zur Hälfte gefüllt.

Nach dem Das geschafft ist, kommt das Zupfbrot für gute 30-40 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Tatsächlich war meine Backform gut gefüllt und nichts mehr davon zu sehen, dass sie nur halbvoll in den Ofen gegangen ist. Nach dem Backen muss das Zupfbrot unbedingt für mindestens 30 Minuten in der Form abkühlen. Zucker, Butter und Zimt sind noch flüssig wenn das Brot aus dem Ofen kommt, werden aber komplett aufgesogen, wodurch das Brot einen mega Geschmack bekommt. Gebacken habe ich das Zupfbrot in meinem UltraPro (1,8l) von Tupperware (unbezahlte Werbung/selbst gekauft). Natürlich könnt ihr das Brot aber auch in jeder anderen Form backen. Am besten eignet sich jedoch eine Kastenform, in dieser können die Teigstücke schön geschichtet werden.



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Kuchen zum ausprobieren & nachmachen



Schoko-Haselnuss-Cake Bowl



Bienenstich Cake Bowl



Protein Cheesecake aus dem Backofen



Protein Zebra Cheesecake Bowl



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

Kalorienzählen leicht gemacht
110 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein kalorienarmes Frühstück

**Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!**

mehr Infos zum Buch