Süsses Zupfbrot – von Kindern geliebt



Fotos Gisela M.

Bei diesem Rezept handelt es sich um das Rezept der Milchbrötchen hier aus dem Blog, die als Zupfbrot abgewandelt wurden.

Zutaten:

Milchgemisch
95 g Milch
50 g Zucker
1 EL selbstgemachter Vanillezucker, oder 1 Päckchen
35 g Butter

Teig
350 g Mehl Typ 550
1 EL Öl
1 Ei
65 g Wasser
1/2 Würfel frische Hefe
1 EL Zucker

Füllung
70 gr. Butter
80 gr. Zucker

(wer mag 2 TL gemahlener Zimt)
Alternative: Apfelschnitze, Vanillepudding etc.

Zubereitung:
Milchgemisch
Alle Zutaten in den Kessel, 4 Minuten, 60 Grad, Stufe 2 mit K-Haken.

Umfüllen und den Topf nicht ausspülen.

Teig
Wasser, Hefe und Zucker in den Topf, 3 Minuten, 38 Grad Stufe 2

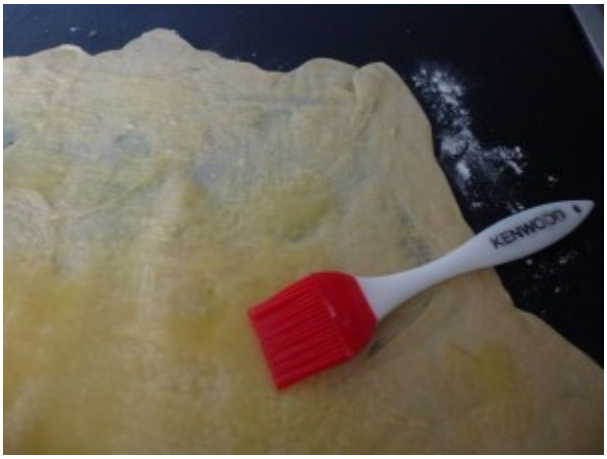
Mehl, Öl, Ei und das Milchgemisch in den Topf , 8 Minuten (Knethaken)
Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben

Den Teig leicht mit Öl beträufeln. Für 30 Minuten gehen lassen.

Füllung
Flexi einsetzen. Butter und Zucker (ggf auch Zimt) zugeben und bei 60 Grad/Rührintervall 2 rühen, bis Butter geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen.

Teig auf Arbeitsfläche ausbreiten, ich hatte die Platte ca. 30 x 50 cm ausgerollt. Muss gar nicht so gleichmässig sein.

Mit der Zuckerbutter bestreichen (muss auch nicht zu gleichmäßig sein).



Kastenform ausfetten bzw. mit Backtrennspray aussprühen und mit etwas Mehl bestäuben



Mit der Teigkarte Reihen stechen und Vierecke in die Kastenform legen (ggf. noch mit der Hand etwas in Form bringen). Die Vierecke unregelmäßig auflegen, damit ein paar Ecken und Kanten herausschauen. (Alternativ: noch etwas Vanillepudding und/oder Apfelschnitze mit einfüllen).



Da die Kastenform nur bis ca. zur Hälfte gefüllt war, habe ich die Teigstapel in der Form noch etwas auseinandergezogen, damit die Form ausgenutzt war.

Alles ca. 20 Minuten gehen lassen und in der Zwischenzeit Backofen auf 160 Grad O/U vorheizen.
Ca. 30 Minuten backen. Brot aus der Form herausnehmen und wenn nötig von der anderen Seite noch ca. 10 Minuten weiterbacken.

Apfel-Hafer Brötchen für Kleinkinder



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

Zutaten:
200 g blütenzarte Haferflocken
300 g Dinkelmehl (im Originalrezept wird mit Weizen Typ 1050 gearbeitet, ich hab es aber auch schon mit Vollkorn gebacken)
125 ml naturtrüber Apfelsaft
100 g Butter
1-2 süßliche Äpfel
1 Prise Salz
1 Päckchen Trockenhefe
Vanillepulver, Vanillezucker oder Vanillekonzentrat (nach Geschmack)
Chiasamen (nach Geschmack)
Cranberrys (nach Geschmack)

Zubereitung:
Den Apfelsaft erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen (ca. 50-60 Grad im Kessel).

Die Äpfel mit Schale grob raspeln (Multizerkleinerer).

Mehl, Haferflocken und Hefe mischen. Mit dem Apfelsaftmix, dem geriebenen Apfel und den übrigen Zutaten so lange kneten (Knethaken), bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig abgedeckt etwa 30 min gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt halt (mit dem Dinkelmehl geht der Teig nicht so viel auf).

Den Teig noch einmal kneten und kleine Brötchen darauf formen. Nochmal 10-15 min ruhen lassen.

Die Brötchen mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen ca. 12 min bei 200 -220 C U/O backen.

Der fertigen Brötchen sind relativ weich und krümeln nicht. Sie werden auch nicht besonders braun. Aber so mögen wie sie am liebsten.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Ach ja, die Brötchen lassen sich super einfrieren und bei Bedarf sind sie schnell aufgetaut: