Zimt – Zucker – Zupfbrot

Himmlisch, weiche Hefeteigscheiben verfeinert mit einer Mischung aus Butter, Zucker und Zimt!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp

Für den Hefeteig:
3/4 Würfel frische Hefe oder 1,5 P. Trockenhefe
190ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)
300g glutenfreies Mehl (ich verwende Mix Brot von Schär)
75g Kartoffelstärke
45g Zucker
45g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)
1 Ei
1 Eigelb
1 P. Vanillezucker
2 TL Rum
1 TL Xanthan

Für die Füllung:
120g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)
150g Zucker oder brauner Zucker
2 – 3 TL Zimt (Menge nach Geschmack)

1. Den Hefeteig herstellen. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. ACHTUNG! Die Milch darf nicht zu heiß sein, über 37 Grad kann die Hefe nicht mehr richtig arbeiten! Alle Zutaten für den Hefeteig, auch die Hefemilch, in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen nochmals durchkneten und zu einem Rechteck oder Quadrat mit etwa 0,5cm dicke ausrollen.

2. Den Teig mit 3/4 der flüssigen Butter bestreichen. Zucker und Zimt mischen und ebenfalls mit der etwa 3/4 Menge den Teig bestreuen.

3. Mit einem Messer oder Pizzaschneider den Teig in Stücke schneiden, sodass diese Stücke etwas die Breite und Höhe der Kastenform entsprechen. Für dieses Zupfbrot eignet sich eine Kastenform mit einer Länge von etwa 25 cm.

4. Eine Kastenform fetten oder mit Backpapier auslegen. Die Teigstücke nun aufeinander legen und sogleich hochkant in die Form stellen. Es durch ruhig etwas Platz zwischen den Teigscheiben

und der Form bestehen, der Teig geht noch auf und füllt dann die Kastenform aus. Die Teigscheiben mit dem restlichen Butter bestreichen und mit der restlichen Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. An einem warmen Ort etwa 45 Minuten aufgehen lassen.

5. Das Zupfbrot im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, etwa 15 Minuten in der Form belassen, dann auf eine Kuchenplatte geben.

Tipp: Das Zupfbrot schmeckt noch leicht warm und mit Vanillesoße köstlich!

Milchfrei – Tipp: Hirse-, Mandel- oder Sojamilch anstatt Milch verwenden. Butter durch Margarine ersetzen.

rezepte-glutenfrei.de