

# Zupfbrot mit Mohn und Cranberries



ZUTATEN FÜR 14 PORTIONEN

## FÜR DEN HEFETEIG:

½ Würfel frische Hefe  
200 ml Milch  
50 g Schlagsahne  
600 g Weizenmehl (Type 550)  
60 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
80 g Butter (zimmerwarm)

## FÜR DIE FÜLLUNG:

250 ml Milch (3,5 % Fett)  
1 Pck. backfeste Puddingcreme  
1 Pck. Mohn Back (250 g)  
50 g Cranberrys

## ZUSÄTZLICH:

40 g Weizenmehl  
50 g Butter  
50 g Schlagsahne  
30 g Zucker  
1 TL gem. Zimt



© Walter Cimbal

1. Für den Teig die Hefe in eine Rührschüssel bröseln. Milch und Sahne handwarm erwärmen, hinzugießen und die Hefe darin auflösen. 400 g vom Mehl und Zucker hinzugeben. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Zunächst restliches Mehl, dann die Eier und Butter daraufgeben. Die Rührschüssel mit Frischhaltefolie zugedeckt an einen warmen Ort stellen. Den Teig etwa 30 Minuten gehen lassen.



Mehr Rezepte in  
"Zupfbrote"

KLASSIKER  
DR. OETKER  
-VERLAG-  
SEIT 1891



2. Wenn sich deutliche Risse im Mehl zeigen, alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten. Die Schüssel wieder mit Frischhaltefolie zugedeckt an einen warmen Ort stellen. Den Teig etwa 1 Stunde gehen lassen.

3. Für die Füllung Milch und Puddingcremepulver in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verschlagen. Mohn Back unterrühren.

4. Den gegangenen Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 70 x 30 cm) ausrollen. Die Mohnmasse auf den Teig streichen. Die Teigplatte von der langen Seite aus aufrollen und in 7 etwa 10 cm lange Stücke schneiden. Die Teigstücke längs halbieren. 12 Stücke mit der Schnittseite nach oben in eine Obstbodenform (Ø 28 cm, Boden mit Backpapier belegt, Rand mit Butter bestrichen) legen. 2 Rollen zu einem Kreis in die Mitte legen.

5. Cranberrys daraufstreuen. Butter zerlassen, mit der Sahne verrühren und auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen, den Teig damit bestreuen. Die Form zugedeckt an einen warmen Ort stellen. Den Teig etwa 2 Stunden gehen lassen.

6. Den Backofen kurz vor Ende der Teiggehzeit vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C; Heißluft: etwa 160 °C

7. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Zupfbrot etwa 40 Minuten goldbraun backen.

8. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Das Zupfbrot etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen, auf eine Platte legen und warm servieren.



Mehr Rezepte in  
"Zupfbrote"

KLASSIKER  
  
**DR. OETKER**  
- VERLAG -  
SEIT 1891