

Ostpreußisches Kürbisbrot

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Eiweiss

* GRUNDZUTATEN

35 g Hefe
1 tb Zucker; (1)
400 g Mehl
1 pk Vanillezucker
80 g Zucker; (2)
140 g Butter
50 ml Milch
3 Eiweiß

* WEITERE ZUTATEN

1 Zitrone; abgeriebene Schale
50 g Zitronat
100 g Orangeat
100 g Sultaninen
Butter; zum Bestreichen

* QUELLE

-- Nach: Orella 1/1990
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Hefe mit Zucker (1) verrühren, bis sie flüssig ist. Das Mehl mit dem Zucker (2) und Vanillezucker in eine große Schüssel geben.

Die Butter in einem Pfännchen schmelzen, aber nicht zu heiß werden lassen, von der Heizquelle nehmen. Milch und Eiweiß begeben und gut verrühren: diese Mischung soll nur noch lauwarm sein.

In das Mehl eine Vertiefung drücken. Die aufgelöste Hefe sowie die flüssige Mischung hineingeben. Mit einer Holzquelle vermischen, dann während 10 bis 15 Minuten bearbeiten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort (nicht mehr als 50 Grad) um das doppelte gehenlassen. Besser ist auf jeden Fall das langsame "Gehenlassen" in einem warmen Zimmer. Je nach Ort kann dies 30 Minuten bis zu 3 Stunden dauern.

Dann den Teig nochmals durchkneten, Zitronenschale, Zitronat, Orangeat und Sultaninen begeben.

Die Form mit Blechreinpapier auslegen, so dass diese die Form 10 Zentimeter

überragt. Den Teig in die Form geben, zugedeckt bis über den Formenrand hinaus gehenlassen.

Die Teigoberfläche mit flüssiger Butter bepinseln. Die Form in den Ofen schieben und bei 160 Grad ca. 65 Minuten backen.

Beachten: je nach Formenmaterial kann die Backzeit sehr stark variieren. Lieber bei schwacher Hitze backen, dafür etwas länger. Unbedingt die Backprobe machen.