

## Zucchini-Brot

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Gebaeck  
Pralinen

\* Für den Hefeteig

200 g Weizenmehl (Typ 405)  
175 g Buchweizenmehl  
1 ct Trockenbackhefe  
1/8 l Milch  
60 g Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei  
75 g weiche Butter  
Margarine  
Fett fürs Blech

\* Für den Belag

5 1/2 kg Zwetschen  
2 Eier  
60 g Zucker  
150 g Creme fraiche  
1 tb Speisestärke

Der Teig: 1. Mehl, Buchweizenmehl und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig mischen.

2. Milch leicht erwärmen (ca. 35°). Zucker, Salz, Ei, Fettflöckchen und Milch zum Mehl geben. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen.

3. Zirka 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. In der Zwischenzeit die Zwetschen vorbereiten

4. Teig mit bemehlten Händen nochmals durchkneten. Das Backblech mit weicher Butter oder Margarine bepinseln. Teig mit einer Teigrolle darauf ausrollen und gut in die Ecken drücken.

:Zusatz : Zubereitungszeit  
: : 1 1/2 Stunden  
: : Backzeit  
: : 40 Minuten