

Zucchini-Brot

Dieses PDF Rezept wurde von 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