

Zimt-Zupfbrot

Zutaten | 1 Kastenform

Für den Teig:

500 g	Weizenmehl
250 ml	Milch, lauwarm
75 g	Zucker
75 g	Butter, weich
1	Ei
½ Würfel	Hefe, frisch
1 Prise	Salz

Für die Zimtfüllung:

100 g	Butter, weich
120 g	Zucker, braun
2 TL	Zimt

Zum Bestreichen:

2 EL	Milch oder
1	Eigelb mit etwas Milch

Zubereitungszeit: 2 Std. 30 Min.

Zubereitung:

- Die frische Hefe in der lauwarmen Milch mit etwas Zucker auflösen und 5–10 Minuten stehen lassen.
- Die Hefemilch zusammen mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
- Die weiche Butter mit braunem Zucker und Zimt vermischen.
- Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen und gleichmäßig mit der Zimtbutter bestreichen.
- Den Teig in etwa gleich große Quadrate schneiden. Die Teigstücke locker aufeinanderstapeln und hochkant in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform setzen.
- Das Zupfbrot abdecken und weitere 20–30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- Die Oberfläche mit etwas Milch oder der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. Das Zupfbrot etwa 35–40 Minuten backen. Wird es zu dunkel, die Form gegen Ende locker mit Alufolie abdecken.
- Kurz in der Form abkühlen lassen und am besten noch lauwarm genießen.

Tipp:

Für eine fruchtige Variante können zusätzlich kleine Apfelwürfel auf der Zimtfüllung verteilt werden.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
345 kcal	15.3 g	45.4 g	6.7 g	46.0 mg