

Zupfbrot mit Zimt – der perfekte Pizzaersatz für einen Filmabend

Zutaten

Für den Teig:

500 gMehl

1 Pck.Trockenhefe

250 mlMilch

50 gButter

2 ELZucker

1/2 TLSalz

2 St.Eier

Außerdem:

4 Pck.Zimtzucker

50 gButter (zum Bestreichen und für die Form)

1 St.Eigelb (zum Bestreichen)

Zubereitung

Hefe in etwas warme Milch hineinbröseln und aufgehen lassen.

In einer anderen Schüssel alle die für den Teig bestimmten Zutaten miteinander vermengen.

Zu einem glatten Teig verkneten und diesen an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Den Teig, wenn er aufgegangen ist, halbieren. Die eine Hälfte ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen (ihr könnt Zimt und Zucker in dem Verhältnis vermischen, wie es euch am besten schmeckt). Den Teig nun in vier gleich breite Streifen schneiden und diese aufeinander legen, jeweils mit der bestreuten Fläche nach oben. Das Ganze nun quasi in Quadrate schneiden, deren Breite ca. 2/3 der Höhe der Kastenform entsprechen sollte.



Die Kastenform mit Butter einfetten und die Teigpäckchen hochkant in die Form setzen. Nebeneinander schichten, und zwar so, bis die ganze Form voll ist. Zugedeckt noch ca. 1 Stunde gehen lassen. Bei der anderen Teighälfte genauso vorgehen.

Vor dem Backen die Oberseite mit verquirltem Eigelb bestreichen. Bei 190 ° C ca. 30 Minuten backen. Nach 20 Minuten das Zupfbrot prüfen. Wenn die Oberseite schon goldbraun ist, mit Backpapier zudecken und die restlichen 10 Minuten zugedeckt fertig backen.