REZEPT FÜR SÜSSES KAKAO-BROT

SÜSSES KAKAO-BROT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 15 Scheiben | 75 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 500 g Mehl plus etwas Mehl zum Bearbeiten
- 1 Pck. Backpulver
- 125 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Quark (20 % Fett i. d. Tr.)
- 1 Ei (M)
- 75 ml Milch
- 75 ml Rapsöl
- 160 g weiche Butter
- 200 g SweetFamily Puderzucker
- 25 g Kakao
- 1 TL gem. Zimt
- 1 TL gehackte Pistazien

4680

ZUBEREITUNG

372	6	47	16
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Scheibe ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Mehl, Backpulver, braunen Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Quark, Ei, Milch und Öl verrühren, zugeben und alles kurz zu einen glatten Teig verkneten. Auf wenig Mehl zu einem Quadrat (ca. 40 x 40 cm) ausrollen.

2. Für die Füllung Butter dickcremig und hell schlagen. 70 g Puderzucker, 10 g Kakao und Zimt unterrühren. Teigquadrat damit bestreichen und fest aufrollen. Rolle in ca. 10 cm breite Stücke schneiden und quer in eine mit Backpapier ausgekleidete Kastenform (25 cm lang) setzen. Brot im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann aus der Form lösen.

3. Übrigen Puderzucker und Kakao sieben und mit wenig lauwarmem Wasser zu einem nicht zu flüssigen Guss verrühren. Brot damit bestreichen, mit Pistazien bestreuen und trocknen lassen.