

Kirschbrot

Zutaten:

Hefeteig:

- 700 g Mehl Type 405
- ½ Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen (ca. 7g) Trockenhefe
- ½ TL Salz
- 200 ml Milch lauwarm
- 2 Eier Größe M, Raumtemperatur
- 100 ml Wasser lauwarm
- 70 g Zucker
- 70 ml Öl Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Keimöl

Füllung:

- 170 g Schattenmorellen (½ Glas)
- 0,5 Pk Vanille Puddingpulver
- Vanillezucker

Frosting:

- 60 g Butter Raumtemperatur
- 120 g Frischkäse Doppelrahmstufe, Raumtemperatur
- 100 g gesiebter Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Hefeteig:

- Als erstes brauchen wir einen super-fluffigen Hefeteig.

Dazu wird die Hefe zerkrümelt und zusammen mit etwas Zucker in dem lauwarmen Wasser aufgelöst.

- Bis auf das zerkrümeln, verfährt wenn ihr Trockenhefe benutzt, ganz genauso.
- Nach ca. 5 Minuten hat die Hefe angefangen zu arbeiten und wird mit ca. einen Drittel des Mehls vermennt, bis sich die Zutaten ganz grob verbunden haben.
- Im nächsten Schritt kommen dann das restliche Mehl, der Zucker, die lauwarme Milch, das Salz, die Eier und das Öl dazu und das Ganze wird dann zu einem glatten (leicht klebrigen) Teig verknetet.
- Mit Frischhaltefolie abgedeckt, sollte er an einem warmen und dunklen Ort gehen, bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat. Das Dauert zwischen 45 Min und 3 Stunden, je nach Hefe und Temperatur.
- Tipp: Ich heize immer meinen backofen auf 80 grad vor, vor dem backen. Dann mache ich ihn aus, und bis du soweit bist, hat er dann eine angenehme temperatur, da dann den teig zum gehen reinstellen , ist dunkel , warm und zugfrei. Auch die fertig geformten schnecken die restlichen 15 min dann in den ofen stellen zum gehen lassen.

Füllung:

- Schattenmorellen in ein Sieb abgießen, dabei 350 ml Saft auffangen. Puddingpulver, Vanillezucker in 50 ml Saft anrühren. Übrigen Saft (300 ml) erhitzen, Pudding-Mischung zugeben, unter Rühren kurz aufkochen, dann Kirschen unterheben, erneut aufkochen, abkühlen lassen. Zur Seite stellen.
- Ohne ihn zu kneten, kann der Hefeteig nach der Gehzeit dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf 3-4mm ausgerollt und mit der Füllung bestrichen werden.
- Lasst dabei aber einen kleinen Rand frei, damit das Brot geschlossen bleibt.
- Danach wird der Teig aufgerollt und die Kanten angedrückt
- Mit Frischhaltefolie abgedeckt, sollte das Ganze dann auf ein Backblech gelegt werden und nochmals gehen. Dieses Mal aber nur für 20 Minuten.

Ich weiß, wenn man Hunger auf Kirschbraut hat, passt das „nur“ nicht ganz, da sind auch 20 Minuten zu viel ? Aber es muss sein, damit es schön aufgeht.

- Anschließend wird es bei 180C° (Umluft) 15-20 Minuten gebacken.

Frosting:

- Für das Frosting, werden die weiche Butter und der Frischkäse mit dem Vanillezucker glattgerührt und anschließend der Puderzucker dazu gegeben und gut untergerührt.
- Nach dem Backen wird das Kirschbrot in Scheiben geschnitten dann noch warm mit dem Frosting bestrichen und fertig ist.

Anmerkungen:

Es schmeckt warm genauso gut wie kalt, nur möglichst frisch sollten es sein.