

Hier und heute



Kluntjesbrot mit Hagelzucker

Süß und fluffig: Marcel Seegers Kluntjesbrot mit Hagelzucker ist perfekt für ein köstliches Osterfrühstück mit Butter und Marmelade.

Rezept

Kluntjesbrot mit Hagelzucker

von Marcel Seeger, für eine Kastenform von circa 25 cm Länge

Zutaten

- 20 g Hefe, frisch
- 130 ml Milch, kalt
- 280 g Mehl Typ 550
- 35 g Zucker
- 45 g Butter, weich
- 20 g Marzipanrohmasse
- 1 Eigelb (Gr. L)
- 1 Ei (Gr. M)
- 4 g Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 30 g Hagelzucker (gerne mit etwas größerer Körnung)
- zusätzlich etwas Butter zum Einfetten der Form und etwas Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche

Zubereitung

Die Hefe in der Schüssel einer Küchenmaschine zerbröseln und mit der kalten Milch verrühren. Anschließend das Mehl zufügen und darauf Zucker, Butter, Marzipan und Eigelb geben. Direkt mit dem Kneten beginnen und sobald der Teig eine Struktur gebildet hat, das Salz zugeben und den Teig circa 12-15 Minuten zu einem glatten und geschmeidigen Hefeteig verkneten. Gegen Ende der Knetzeit den Hagelzucker zufügen und diesen unter den Teig kneten, bis er sich gleichmäßig verteilt hat. Den fertigen Hefeteig auf der Arbeitsfläche in drei gleichgroße Stücke aufteilen und diese etwas lang rollen. Die drei Teigstücke kurz abdecken damit der Teig entspannen kann.

Tipp: Da der Teig durch den Zusatz des Hagelzuckers weicher wird, am besten die Arbeitsfläche ganz dünn mit etwas Mehl zu bestäuben.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Kastenform von innen mit etwas Butter einfetten. Die drei Teigstücke in mehreren Etappen auf eine Länge von 25cm gleichmäßig ausrollen und dann aus den Stücken einen Zopf flechten. Die Enden des Zopfes unter den Zopf legen und leicht festdrücken. Das fertig geflochtene Kluntjesbrot in die Kastenform legen und mit einem Küchenhandtuch solange abdecken, bis es sein Volumen verdoppelt hat. In der Zwischenzeit ein Ei mit einer Prise Salz verquirlen und das gegangene Kluntjesbrot auf der Oberfläche mit der Eistreiche dünn bestreichen. Zum Schluss noch etwas Hagelzucker auf die noch feuchte Brotoberfläche aufstreuen, so backt der Hagelzucker während des Backens auf der Oberfläche fest ohne sich dabei aufzulösen. Das Kluntjesbrot im vorgeheizten Backofen circa 20-25 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit empfiehlt sich eine Stäbchenprobe. Nach dem Backen das Kluntjesbrot aus der Backform auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Tipp: Zu dem Kluntjesbrot passen gut Butter und/oder Marmelade.