



Electrolux

Kombi-Steamer-
Rezept



Zupfbrot
mit Zimt und Zucker

Anja Steiner
auf Besuch in
unseren Electrolux
Taste Galleries



Menge / Für 6 bis 8 Personen Für 1 Springform à 26 cm Ø

500 g Mehl
5 g Salz
20 g Hefe
1 dl Milch
2,5 dl Rahm
40 g Zucker
Butter zum Bepinseln
ca. 40 g Quittengelee
5 g Zimt
60 g Zucker

Mehr Tipps und
Tricks in unseren
Kochkursen:



Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe in der Milch auflösen. Hefemilch, Rahm und Zucker begeben und alles ca. 5 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig unabgedeckt in den Kombi-Steamer stellen, die Funktion «Gärstufe» wählen und zwischen 45–60 Minuten aufgehen lassen.

Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit wenig Butter bepinseln. Hefeteig in Portionen à ca. 50 g teilen, zu Kugeln formen und in der Form verteilen. Im Kombi-Steamer erneut mit der Funktion «Gärstufe» ca. 20 Minuten aufgehen lassen.

Den Kombi-Steamer auf «Feuchtigkeit niedrig» bei 200 °C einstellen. Das Brot ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und heiss mit Quittengelee bestreichen. Zimt und Zucker mischen und das Brot rundum damit bestreuen. Zupfbrot lauwarm servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten +
ca. 80 Minuten aufgehen lassen
+ ca. 20 Minuten backen

Unsere Tipps:

- Restlichen Zimt-Zucker zum Backen verwenden
- Die Gärfunktion sorgt dafür, dass der Teig nicht austrocknet und gleichmässig aufgeht
- Durch den Rahm wird der Teig besonders weich und fluffig