

Zupfbrot mit Kirschen



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 20 Min.
Zubereitungszeit: 40 Min.



Für den Teig:

zum Ausstreuen Brösel
zum Einfetten Butter
6 Eier
4 EL Mandelblättchen
4 EL Mohn
2 Orange, unbehandelt
250 ml Sahne
1/2 Laib Weißbrot
80 g Zucker

Zutaten für die Sauce:

4 EL Honig
400 g Kirschen, aus dem Glas
2 EL Speisestärke



Rösle Seiher, konisch



BK Kochtopf Q-linair Master



Güde Brotmesser Franz Güde



Städter Backform Kastenform 20-35
x 10,5 cm / H 7 cm Silber auszieh
2.100 ml



GRAEF Alleschneider CLASSIC
C20, silber

1

Den Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2

Das Weißbrot mit einem Alleschneider von Graef (Stufe 5) oder einem Brotmesser in dünne Scheiben schneiden und danach schräg halbieren.

3

Die Schale der beiden Orangen abreiben und mit Sahne, Eiern, Zucker und Mohn vermischen.

4

Die Backform mit Butter einfetten und mit Bröseln ausstreuen. Die Brotscheiben durch die Eiermasse ziehen und anschließend in die Form schichten. Das funktioniert besonders einfach, wenn die Backform hochkant aufgestellt wird.

5

Die Brotscheiben anschließend mit den Mandelblättchen bestreuen und das Ganze für ca. 40 bis 45 Minuten im Ofen backen.

6

In der Zwischenzeit die Süßkirschen in ein Sieb geben und die Flüssigkeit in einen Kochtopf geben. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und zusammen mit dem Honig zur Flüssigkeit in den Topf geben.

Für das Zupfbrot mit Kirschen empfehlen wir eine Kuchenform mit den Maßen 20 x 10 cm.