

Reformationsbrot

Backen für Gerechtigkeit

Rezeptvorschläge Reformationsbrot

Reformationsbrot

Zutaten:

- 1 kg Mehl
- 2 Würfel Germ bzw. 2 Päckchen Trockengerme
- 200 g Margarine
- 200 g Zucker
- 1 kleines Ei
- 400 g Milch (knapp, etwas erwärmt)
- 2 Prisen Salz
- 200 g Rosinen
- 100 g süße Mandeln, gehackt oder gemahlen
- (ggf. 2 Essl. fein gehacktes Zitronat und/oder geriebene Zitronenschale von 1 Zitrone)

Zubereitung:

Siebe Mehl in eine Schüssel, in die Mitte drücke kleine Mulde. Hefe, Zucker und 8 EL Milch hinein geben, vermengen und mit etwas Mehl bestreuen. Zugedeckt an warmen Ort gehen lassen, bis der Vorteig aufgegangen ist. (Bei Trockenhefe ist dieser Schritt des „Vorgehen lassens“ nicht notwendig).

Dann mit Butter, Rosinen, Mandeln, Salz (und ggf. Zitronat und Zitronenschale) vermengen. Restliche Milch zugeben, alles zu einem Teig verkneten. Gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist.



Brot
für die Welt

Reformationsbrot

Backen für Gerechtigkeit

Rezeptvorschläge Reformationsbrot

Süße Reformationsbrötchen

Rezept für 12 Stück

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 40 g Germ oder 1 Päckchen Trockengerme
- 30 g Zucker
- 250 ml Milch
- 50 g Butter, zimmerwarm
- 100 g Rosinen
- 50 g süße Mandeln, gehackt
- 1 Prise Salz

- (ggf. 1 Essl. fein gehacktes Zitronat und/oder geriebene Zitronenschale einer ½ Zitrone)
- 200 g orangefarbene Marmelade, z.B. Marillenmarmelade
- Staubzucker

Zubereitung:

Siebe Mehl in eine Schüssel, in die Mitte drücke eine kleine Mulde. Germ, Zucker und 8 EL Milch hinein geben, vermengen und mit etwas Mehl bestreuen. Zugedeckt an warmen Ort gehen lassen, bis der Vorteig aufgegangen ist. (Bei Trockengerme ist dieser Schritt nicht notwendig.)

Den Vorteig mit Butter, Rosinen, Mandeln, Salz (und ggf. Zitronat und Zitronenschale) vermengen. Restliche Milch zugeben, alles zu einem Teig verkneten. Gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist. Den Teig wieder kneten, dann ausrollen und ca. 12 Quadrate von jeweils 12 × 12 cm ausschneiden. Die Ecken einschlagen, so dass die Spitzen in der Mitte zusammen stoßen.

Die Brötchen auf das Backblech legen und wieder gehen lassen (ca. 30 Minuten). Dann in die Mitte je 1 Teelöffel Marmelade geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C für 20 Minuten backen.

Die fertigen Reformationsbrötchen mit Staubzucker bestreuen, dabei die Mitte aussparen, damit die orangefarbene Marmelade sichtbar bleibt.



Brot
für die Welt

Reformationsbrot

Backen für Gerechtigkeit

Rezeptvorschläge Reformationsbrot

Alternativ: Einfacher Topfen-Öl-Teig

Zutaten:

- 500 g Topfen
- 20 Esslöffel Öl
- 20 Esslöffel Milch
- 250 g Zucker
- 3 Eier
- 1 kg Mehl
- 2 Päckchen Backpulver
- 2 Prisen Salz
- 200 g Rosinen
- 100 g süße Mandeln, gehackt oder gemahlen
- (ggf. 2 Essl. fein gehacktes Zitronat und/oder geriebene Zitronenschale von 1 Zitrone)

Zubereitung:

Topfen, Öl, Milch, Zucker, Salz und Ei verrühren. Mehl, Salz und Backpulver zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zum Schluss die Rosinen und Mandeln und ggf. Zitronat sowie Zitronenschale einarbeiten. Einen runden Brotlaib formen und auf das Backblech legen oder in eine Brotkastenform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 45 Minuten backen

Den Teig wieder kneten. Einen runden Brotlaib formen und auf das Backblech legen oder in eine Brotkastenform geben. Dann wieder gehen lassen (ca. 30 Minuten). Im vorgeheizten Backofen bei 200°C backen (ca. 45 Minuten).



Brot
für die Welt