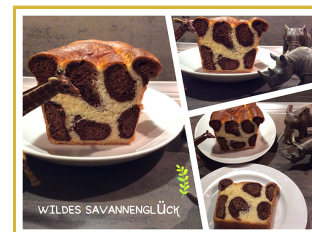


Frühlingsbrot "Wildes Savannenglück" mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

150 ml Milch (sowie 2 weitere EL Vollmilch)
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 TL Vanillepaste oder -extrakt
1/2 TL Salz
25 g Maisstärke
50 g Butter
375 g Dinkelmehl
70 g Zucker
1/2 Pkg Trockenhefe (3,5 g) oder ca. 10 Gramm frische Hefe
20 g Kakao



Zubereitung

In einem Topf Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Vanille, Salz und Maisstärke bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich die Masse verdickt. Dann sofort vom Herd holen und die Butter zufügen. So lange rühren, bis sie sich aufgelöst hat. In einer Schüssel für etwa 30 Minuten abkühlen lassen.

Abgekühlte Masse mit Mehl, Zucker und Hefe zu einem elastischen Teig verkneten.

Den Teig halbieren, eine Hälfte beiseite stellen. Die zweite Hälfte ein weiteres Mal halbieren.

In einer zweiten Schale 3-5 g Kakao, 1 EL Milch und eine der kleineren Teighälften verkneten.

Für den ganz dunklen Teig in einer 3. Schüssel 15 g Kakao, 1 EL Milch und die übrige kleinere Teighälfte verkneten.

Alle Teigkugeln abgedeckt bei Raumtemperatur für 90 Minuten gehen lassen.

Aus allen 3 Teigbällen jeweils 7 gleichgroße Kugeln formen, also insgesamt 21 Teigkugeln.

Rolle die 7 hellbraunen Teigkugeln zu gleich langen Rollen aus. Forme auch aus den 7 dunkelbraunen Teigkugeln Rollen und rolle sie mit einem Nudelholz zu einer flachen Form. Am Ende sollten sie genauso lang sein wie die hellbraunen Rollen, nur flach. Jetzt wickle den hellbraunen in den dunkleren Teig ein. Wenn du es nicht perfekt machst, sieht es am Ende sogar besser aus.

Diese Teigrollen nun in den hellen Teig einschlagen.

Die Teigrollen in eine gefettete Kastenform legen. Drücke sie ruhig an der ein oder anderen Stelle platt und lege sie wirt übereinander, damit es am Ende nicht zu konstruiert aussieht.

Form abdecken und Teig gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß ist.

Vor dem Backen das Brot mit Milch bestreichen. Bei 170°C Umluft für etwa 40 Minuten backen. Nach dem Abkühlen vorsichtig aus der Form holen.

Angeschnitten versprüht das Milchbrot seine wilde Savannen-Magie.

[Link zum Rezept: Frühlingsbrot "Wildes Savannenglück" mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de