

Kaffeebrot



Zutaten:

500g Mehl

1 Würfel Hefe

250ml Wasser

1 Ei

Milch

0,5 TL Salz

2 TL Zucker

Zimt & Zucker zum garnieren

Kaffeebrot

Genau wie der Klaben, gehört auch das Kaffeebrot in Bremen primär zur Weihnachtszeit.

Zubereitung:

„Hefe im warmen Wasser auflösen und mit Mehl, Zucker, Ei und Salz vermengen. Teig etwa 20 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Anschließend erneut durchkneten und zu zwei langen, etwa sechs Zentimeter dicken Rollen formen. Wieder ungefähr 20 Minuten ruhen lassen. Dann mit etwas Milch bestreichen. Die Brote für etwa 30 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen. Auskühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Immer jeweils eine Seite der Brotscheiben mit Wasser befeuchten und in Zucker und Zimt tauchen. Auf ein Backblech legen – mit der gezuckerten Seite nach oben – und im heißen Backofen bei 120 Grad Heißluft für 20 bis 30 Minuten trocknen, bis sie kross sind. Nach dem Abkühlen in Blechdosen aufbewahren.“ (Fritsch, 2017, S. 111)

Mein Tipp: Nehmt zwei flache Teller und befeuchtet einen mit Wasser (gering!) und mischt auf dem anderen Zimt und Zucker. Legt dann die Brotscheiben kurz auf den Teller mit Wasser und tunkt dann die Brotscheibe direkt in Zimt & Zucker. Auf's Backblech, trocknen und fertig!

