

Weihnachtsbrot Leopard



Du brauchst:

3 Schüsseln, eine Teigrolle, Mehl zum Bestäuben, eine Kastenform und Butter zum Einfetten der Form, einen Esslöffel, ein sauberes Geschirrtuch und eine Küchenwaage

(wenn du magst: die Leoparden-Bastel-Vorlage, Stifte, Einen Zahnstocher oder Schaschlickspieß, Klebefilm, Schere)

Zutaten für das Brot:

für den Grundteig:

- 20g frische Hefe
- 200ml lauwarme Milch (alternativ Hafermilch)
- 400g Mehl (z.B.: Dinkelmehl Typ 1050)
- 50g Zucker (alternativ: Dattelsüße)
- 90g flüssige Butter
- Eine Prise Vanille

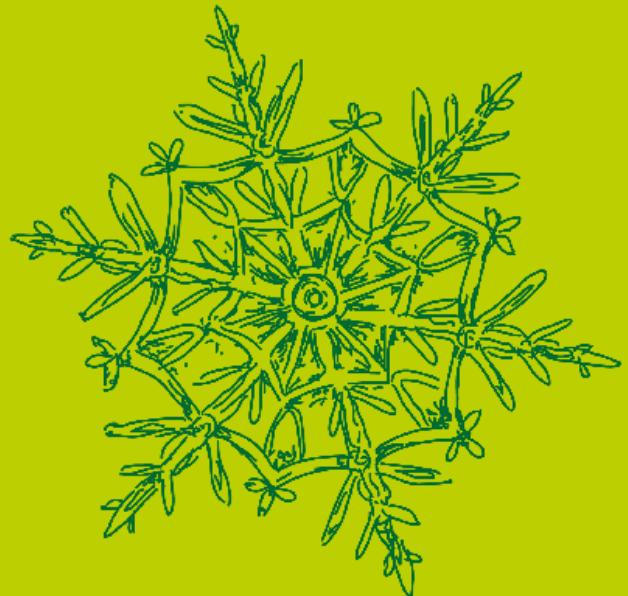
Zusätzlich für die unterschiedlichen Teige:

- 4 EL Kakaopulver
- 1 EL Kurkumapulver



Backanleitung Teil 1

1. Fülle das Mehl, den Zucker und die Vanille in eine Schüssel und verrühre sie.
2. Gib die Hefe in die lauwarme Milch und rühre solange bis sich die Hefe aufgelöst hat. Rühre dann auch die flüssige Butter in die Milch.
3. Danach nimmst Du deine 2 anderen Schüsseln und füllst in jede davon 120g von deiner Mehlmischung (aus Schritt 1).
4. Nun gibst Du in die erste Schüssel mit dem meisten Mehl das Kurkumapulver und mischst es gut durch.
5. Dann sind die anderen beiden Schüsseln dran. In die eine mischst Du 1EL und in die andere 3EL von dem Kakaopulver.
6. Jetzt kommt die Milch-Hefe-Butter dazu. In die Schüssel mit dem Kurkumapulver gibst du nun 155g. In die anderen beiden Kakao-Mehl-Schüsseln gibst du jeweils ca. 77g. Knete nun alle drei Teige mit den Händen gut durch und forme daraus jeweils eine Kugel. Eine Kugel müsste gelb, eine hellbraun und eine dunkelbraun geworden sein. Diese drei Teigkugeln kannst du zusammen in eine Schüssel legen. Decke die Schüssel mit dem Geschirrtuch ab und stelle sie an einen warmen Ort. Hier darf der Teig nun 60min warten.



Backanleitung Teil 2

7. In der Zwischenzeit kannst du, wenn du magst die Leopardenbastelvorlage ausrucken, ausschneiden und anmalen (Türchen 4). Den Zahnsstocher klebst du mit dem Klebefilm so auf die Rückseite des Leoparden, dass unten ca. 3cm überstehen, damit du den Leoparden später in das fertig gebackene Brot stecken kannst.

8. Nimm nun deine drei Teigkugeln und teile jede in 8 Teile. Beginne jetzt mit dem hellbraunen Teig und forme aus den 8 Teilen jeweils eine Rolle, die ungefähr so lang ist wie deine Kuchenform. Aus dem dunklen und dem gelben Teig formst du ebenfalls Rollen. Diese rollst du mit der Teigrolle so aus, dass sie etwas breiter werden. Umwickle nun jede hellbraune Rolle mit einem dunklen Teig und diese Rollen dann mit dem gelben Teig.



9. Fette die Kuchenform mit Butter ein. Platziere jetzt die 8 Teigrollen in der Form. Decke die Form nochmal mit dem Geschirrtuch ab und stelle sie noch einmal für 60min an einen warmen Ort.

10. Anschließend backst du das Brot für ca. 30min bei 160°C Umluft.

