



Weihnachtliches Lupfbrot

1. Hefe, Butter, Milch, 50g Zucker und Vanillezucker 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
2. Mehl und Eier dazugeben und 8 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
3. Den Teig umfüllen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die Stoneware fetten. Den Hefeteig zu einem großen Rechteck ausrollen (50x30cm). 100 g Butter schmelzen und auf dem Teig verstreichen.
5. 150 g Zucker mit dem Lebkuchengewürz vermischen und mit einem Esslöffel darauf verteilen.
6. Etwa 8cm breite Streifen schneiden und wie eine Ziehharmonika übereinander legen. Eng nebeneinander in die Stoneware legen.
7. Die Stoneware auf die unterste Schiene im Backofen stellen und 25-30 Minuten backen.

Zutaten:

500 g Weizenmehl Type 550

200 g Zucker

1 Pckg. Vanillezucker

20 g frische Hefe

150 g Milch

150 g Butter

2 Eier

2 TL Lebkuchengewürz

Benötigtes

Material

Kastenform, Lily, Stoneware rund, mittlere Ofenhexe

Zubereitungszeit:

15 Minuten

Zubereitungszeit

60 Minuten Gehzeit

25-30 Minuten Backzeit