

Ulmer Zuckerbrot



Ulmer Zuckerbrot ist ein traditionelles süßes Hefebrot, das bereits Ende des 17. bis Mitte des 18. Jahrhunderts in Schriften als Ulmer Brot erwähnt wurde.

Die benötigten Zutaten galten als absolute Raritäten und waren vom Feinsten. Also nur für reiche Leute erschwinglich. Im Laufe der Zeit wurde das Ulmer Zuckerbrot zu einem begehrten Markenzeichen, das in viele Länder und Königshöfe verschickt wurde.

Wir haben die Rezeptur ausprobiert und auf der grünen Woche in Berlin angeboten. Es ist eine kleine Delikatesse. Hier die Rezeptur:

Zutaten

Für ca. 1 knappes Kilo

- 50 ml Milch für den Vorteig
- 30 g Frischhefe
- 5 g Zucker für den Vorteig
- 5 g Mehl Typ 405 für den Vorteig
- 500 g Dinkelmehl Typ 605
- 100 ml Grauer Burgunder
- 80 g Zucker
- 20 g Honig
- 5 g Salz
- 1 TL Anissamen, gemahlen
- 2 TL Fenchelsamen, gemahlen
- 30 ml Rosenwasser
- 100 ml Milch
- 30 g geschmolzene Butter
- 2 Eier

Zubereitung

Für den Vorteig 50 ml Milch mit 50 ml Wasser handwarm erwärmen. 30 g Hefe, 5 g Mehl und 5 g Zucker zugeben und verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten ruhen lassen.

In einer großen Schüssel 500 g Dinkelmehl mit Salz, gemahlenem Anis und Fenchel mischen. Dann den Hefevorteig zugeben und 5 Minuten stehen lassen.

Milch mit Butter erwärmen. Dann Rosenwasser und Burgunder zugeben. Die Milchmischung, zwei Eier, 80g Zucker und Honig zum Mehl geben und alles mit dem Knethaken eines Rührgerätes für 5 Minuten kneten. Den Teig in 1 oder 2 ausgebutterte Brotformen geben. Bei Zimmertemperatur nochmals 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft 30 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 150°C zurückschalten und weitere 15 bis 20 Minuten backen bis es goldbraun ist.

Aus der Form stürzen und abkühlen lassen.

Zum Servieren in Scheiben schneiden und toasten. Mit Vanillesoße und gebratenen Apfelspalten servieren.