

Memminger Zuckerbrotrezept der Bäckerei Standhartinger

Zutaten für 4 Personen:

- 1000 g Mehl
- ca. 500 g Milch
- 100 g Eier
- 100 g Zucker
- 150 g Butter
- 10 g Salz
- 10 g Malzzucker
- 40 g Hefe
- Aroma Zitrone, Vanille und Rum
- 160 g Zitronat und Orangeat

Zubereitung:

Aus dem Mehl, Hefe und der Milch machen wir einen Vorteig diesen lassen wie ca. 20-30 Minuten ruhen. Danach kommen die restlichen Zutaten für den Teig dazu und wir kneten einen schönen wolligen und glatten Teig. Im Anschluss kneten wir kurz das Zitronat und Orangeat unter und geben nochmals eine kurze Teigruhe. Jetzt den Teig in gleich große Teigstücke abwägen, ein wenig lang rollen und in eine Form legen. In der gefetteten Form werden die Teigstücke mit Eigelb bestrichen, eingeschnitten und mit Hagelzucker bestreut. Nach der Gare von ca. 90 Minuten wird das Zuckerbrot ca. 35 Minuten bei 190 °C goldgelb gebacken.

Tipp:

Das traditionelle Memminger Zuckerbrot, das es schon vor 150 Jahren gegeben hat, kann immer freitags in der Bäckerei Standhartinger gekauft werden. <http://www.bäckerei-standhartinger.de/index.html>