
Typ: Verschiedenes **Quelle:** Zeit-Magazin (Elisabeth Raether) ****

Bemerkungen: Wie viele Menschen habe ich Angst vor Hefeteig. Cynthia Barcomi, die seit 20 Jahren in ihren beiden Cafes in Berlin Kuchen anbietet, der einen fast um den Verstand bringt, erklärte sich bereit, mir eine Nachhilfestunde im Backen zu geben. Weil sie eine anspruchsvolle Lehrerin ist, ließ sie mich nicht einen schlichten Hefezopf zubereiten, sondern dieses Zimtbrot, pull apart bread genannt. Eine Bastelei. Aber so gut, dass ich eins der Brote sofort aufgegessen habe und das andere, das ich mitnehmen durfte, noch am selben Abend.

Zutaten:

Für den Teig:
450 g Mehl,
45 g Zucker,
1 Päckchen Trockenhefe (7 bis 9 Gramm),
1 Prise Muskat,
1/2 TL Salz,
60g Butter,
150 ml Buttermilch,
1 TL Vanilleextrakt,
2 Eier (Raumtemperatur)

Für die Füllung:
50 g weißer Zucker,
40 g Muscovado-Zucker (alternativ: weißer Zucker),
1 EL Zimt,
30 g Butter,
2 große Äpfel oder 4 kleine (geschält, geviertelt und in dünne Schnitze geschnitten),
50 g Rosinen (20 Minuten lang in warmem Wasser eingeweicht)

Rezept: In einer Schüssel Mehl, Zucker, Hefe, Muskat und Salz vermengen. Butter zerlassen, mit Buttermilch, Vanille und Eiern verrühren und zur Mehlmischung geben. Mit dem Knetaken einer Küchenmaschine 3 bis 4 Minuten lang verkneten. Mit den Händen kurz weiterkneten.

Die Schüssel mit Butter ausstreichen, Teig hineinlegen, mit einem feuchten Handtuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Gebutterte Kastenform (11 x 29 cm) mit Backpapier auslegen, noch mal dünn buttern.

Zucker und Zimt vermengen, wieder Butter zerlassen. Teig noch mal kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen. Butter mit einem Pinsel auf den Teig streichen, Zimt-und-Zucker-Mischung darüberstreuen. Apfelschnitze darauf platzieren: 6 Reihen à 8 Schnitze. Rosinen abtropfen lassen und auf den Äpfeln verteilen.

Es geht nun darum, den Teig in kleine quadratische Scheiben zu schneiden: Teigrechteck in 6 Streifen schneiden, entlang der Apfelreihen, Teigstreifen stapeln. Stapel in 6 cm große Pakete schneiden, diese nebeneinander in die

Kastenform setzen, Schnittfläche nach oben. Mit dem Handtuch bedeckt noch mal 30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Vor dem Backen darauf achten, dass sich die Rosinen nicht an der Oberfläche befinden, damit sie nicht verbrennen. 30 Minuten lang backen. Mit einem Küchenpapier abdecken, falls das Brot zu dunkel wird. Warm aus der Form lösen — und aufessen.