

Pull Apart Bread mit Nugat und Schokolade

Zutaten für 1 Brot:

Füllung

100 g Butter, kalt

150 g Nugat, kalt

100 g Zartbitterschokolade

80 g Haselnüsse

Teig

500 g Mehl, Type 405

Mehl für die Arbeitsfläche

1 Pck. Backpulver

3 EL Zucker

1 TL Salz

250 g Magerquark, 10 % Fett

100 ml Milch, 3,5 % Fett

1 Ei, Größe M

110 ml Rapsöl



Und so geht's:

Füllung: Butter und Nugat würfeln.

Schokolade und Nüsse grob hacken.

Teig: Backofen auf 165 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft: 140 °C). Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Quark, Milch, Ei und 100 ml Rapsöl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen.

Anschließend von der längeren Seite aus in 4 Streifen schneiden.

Jeden Streifen mit Butter, Nugat, Schokolade und Haselnüssen bestreuen. Teigstreifen übereinanderschichten und in 4 gleichgroße Stapel schneiden. Kastenform mit dem restlichen Rapsöl einfetten und die 4 Stapel

darin übereinanderlegen, sodass sie hochkant in der Form liegen.

Pull Apart Bread auf der untersten Schiene ca. 50 Min. backen. Nach dem Backen das Pull Apart Bread ca. 10 Min. in der Form ruhen lassen, stürzen und noch warm servieren.

Tipp: Das Pull Apart Bread schmeckt auch mit einer Apfel-Zimt-Mischung als Füllung sehr gut.

Copyright: UFOP



ufop

Union zur Förderung
von Oel- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/235 97 99 - 0
Telefax 030/235 97 99 - 99
E-Mail info@ufop.de
Web www.ufop.de

INFORMATION
Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V.