



# Brot-Tannen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      8

## Zubereitung

400 g Zopfmehl  
100 g Vollkornmehl  
3 EL Vollrohrzucker  
2 TL Lebkuchengewürz  
½ Würfel Hefe  
300 ml Wasser  
100 g Studentenfutter  
½ EL Salz

Studentenfutter hacken.

Mehl, Zucker, Hefe und Wasser in eine Rührschüssel geben und auf der niedrigsten Stufe für 8 Minuten mischen. Salz zugeben und für weiter 2 Minuten mischen. Nussmischung beifügen und Teig für 5 Minuten auf der höchstmöglichen Stufe kneten. Teig im Garraum mit dem Programm «Aufgehen lassen» auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

### **Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 1 Std.**

Teig in acht Stücke teilen. Jedes Stück zu einer ca. 12 cm langen Rolle formen. Jede Rolle auf beiden Seiten je 3 Mal leicht schräg einschneiden. Rollen auf zwei mit Backpapier belegte Kuchenbleche legen und in die Form einer Tanne zupfen. Stamm formen.

Kuchenbleche auf Auflage 1 und 3 in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

### **Backgut einschieben**

### **Profi-Backen Brot 180 °C während 20 Min.**

100 g Puderzucker  
1 EL Wasser  
2 EL Hagelzucker

Puderzucker und Wasser in einer kleinen Schüssel anrühren. Tannenäste der fertig gebackenen Brote mithilfe eines Backpinsel oder Löffelrückens damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.





## Tipps

---

Die Brot-Tannen lassen sich ohne Zuckerglasur tiefkühlen.

Anstelle von Hagelzucker lassen sich auch farbige Zuckerkugeln verwenden.

## Zubehör

---

2 Kuchenbleche

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

14.12.2021