

Ulmer Zuckerbrot

Dies ist ein Rezept für ein traditionelles süßes Hefebrot. Es wurde schon Anfang des 18. Jahrhunderts erwähnt und konnte nur von wohlhabenden Menschen gebacken werden, denn die Zutaten waren nur für die Oberschicht bezahlbar.

Im Laufe der Jahrzehnte wurde das Ulmer Zuckerbrot an Königshöfe verschickt und in viele Länder exportiert.

Zu den teuren Zutaten gehörten Weißmehl, die Gewürze Anis und Fenchel als mediterrane Kulturpflanzen und Muskatellerwein.

Rezept:

Zutaten:

250 g Weizenmehl (Typ 550)
250 g Dinkelmehl (Typ 605)
30 g frische Hefe
100 g Zucker
60 ml lauwarme Milch
2 Eier
30 g geschmolzene Butter
1 gestrichener TL Salz
1 TL Anis
2 TL Fenchel
100 ml Malaga-Süßwein
6-7 TL Rosenwasser

Zubereitung:

Für den Hefeteig bereitet man einen Vorteig zu: Hefe mit einem TL Zucker, 4 EL Milch und 2 EL Weizenmehl verrühren, bis die Hefe gelöst ist; mit einem Tuch abdecken und ca. 15 Min. an warmem Platz gehen lassen.

Die Mehlsorten mit Salz und Zucker vermischen, Anis und Fenchel (evtl. Samen etwa zudrücken) zugeben; 4 EL Rosenwasser in den Malaga-Wein geben.

In der Mehlmischung eine Mulde bilden, die geschlagenen Eier, die Butter, den Hefeansatz, die Milch und die Wein-Rosenwassermischung zugeben und alles ein paar Minuten gut durchkneten.

Den süßen Teig mit Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. (bis er etwa das doppelte Volumen hat) gehen lassen.

Den Teig erneut durchkneten und das Brot in eine ausgefettete (oder mit Backpapier ausgelegte) Kastenform legen; noch einmal gehen lassen; dann mit einem Messer in der Mitte tief einschneiden und bei 190° bis 200° (Ober/Unterhitze) ca. 30 – 35 Min. backen.

Das Zuckerbrot noch warm mit dem restlichen Rosenwasser bepinseln und auf Rost auskühlen lassen.