



Menge 1 Kastenform (30 cm)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

## PULL-APART-BREAD MIT HEIDELBEEREN

Das „Zupfbrot“ aus luftigem Hefeteig mit fruchtigen Heidelbeeren und crunchy Grümmel Kandis ist einfach gemacht und ideal für viele Ostergäste!



### Zubereitung

- 1.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Zitronensaft beiseite stellen.
- 2.** Hefe zerbröckeln, mit Zucker verrühren und stehen lassen bis sie sich aufgelöst hat. Milch lauwarm erwärmen, Hefe unterrühren.
- 3.** Mehl und Salz mischen, Butter in Stückchen, Hefemilch und die Hälfte der Zitronenschale dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Kastenform (30 cm) gut einfetten und anschließend in den Kühlschrank stellen.
- 4.** Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Heidelbeeren waschen und putzen bzw. auftauen lassen. Dann leicht zerstampfen. Butter in kleine Würfel schneiden und wieder in den Kühlschrank stellen.
- 5.** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen (ca. 45 x 35 cm). Diamant Grümmel Kandis, restliche Zitronenschale, Heidelbeeren, Mandeln und Butterwürfel gleichmäßig bis zum Rand darauf verteilen.
- 6.** Mit einer Palette oder einem Messer den Teig unten von der Arbeitsplatte lösen. Dann parallel zur langen Seite mit einem scharfen Messer (oder einem Pizzaschneider) in 4 gleich breite Streifen schneiden. Diese anschließend vorsichtig übereinanderlegen. Teigstapel vorsichtig mit einem großen Messer in vier gleich große Stücke schneiden. Zügig arbeiten, damit die Teigstreifen nicht durchhängen. Teigstapel anschließend nebeneinander in die Kastenform schichten, das letzte Stück mit der ungefüllten Seite zum Rand legen, damit der Belag nicht festklebt. Anschließend nochmal 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 7.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 35–40 Minuten backen. Nach 20 Minuten mit Backpapier abdecken.
- 8.** Pull-apart-bread aus dem Ofen nehmen, 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, anschließend vorsichtig aus der Form nehmen und etwas abkühlen lassen.
- 9.** Puderzucker mit wenig Zitronensaft zur Glasur anrühren und Pull-apart-bread in lockeren Streifen damit verzieren.
- 10.** Tipp: Am besten schmeckt das Pull-apart-bread mit Heidelbeeren noch lauwarm!

### Zutaten

#### Für den Teig:

1	Bio-Zitrone
30 g	frische Hefe
20 g	Diamant Feinster Zucker
300 ml	Milch
500 g	Mehl
1 TL	Salz
75 g	weiche Butter
	Butter zum Einfetten der Form

#### Für die Füllung:

30 g	gehobelte Mandeln
250 g	Heidelbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
80 g	kalte Butter
80 g	Diamant Grümmel Kandis

#### Zum Verzieren:

2-3 EL	Diamant Puderzucker
--------	---------------------



**Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.**