

Pfirsich Knusper Pull Apart Bread mit Karamell Sauce

Einkaufsliste:



Für den Teig:
1 Pck Trockenhefe (7g) oder
20g frische Hefe
500g Mehl
1 Ei
200ml lauwarme Milch
80g Zucker
80g weiche Butter
1 TL Vanillemark
Prise Salz

Für die Füllung:
5g Zimt
80g brauner Zucker
2-3 Pfirsiche (oder ca. 250g
andere Früchte)
70g Butter
100g gehackte Mandeln
100g Pistazien
3EL brauner Zucker
1TL Butter
1Eigelb + 2EL Milch

Für die Sauce:
40g Butter
100g brauner Zucker
100-150ml Sahne

So wird's gemacht:

Hefe mit dem Zucker und der lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl hinzugeben und auf das Mehl die restlichen Zutaten geben. Gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt, 90 Minuten ruhen lassen. Derweil Pfirsiche vorbereiten, in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1 TL Butter schmelzen, 3EL Zucker braunen Zucker hinzugeben sowie die Mandeln und Pistazien. Unter ständigem Rühren leicht rösten. Beiseite Stellen und abkühlen lassen. Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einem großen Rechteck ausrollen, mit der Butter bestreichen. Zucker und Zimt mischen und auf dem Teig verteilen, Pfirsichscheiben verteilen, zum Schluss mit dem Krokant bestreuen. Füllung leicht andrücken, Teig in Quadrate schneiden, Quadrate einmal überfalten, sodass die Füllung komplett von beiden Seiten mit Teig bedeckt ist. Ofenform mit Butter austreichen und die „Teigtaschen“ nebeneinander in der Form anordnen. Mit Frischhaltefolie bedecken, 20 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch mischen und das Brot bepinseln. Herd auf 170°C vorheizen und Brot ca. 45 Minuten backen. Nach 10 Minuten evtl. mit Alufolie abdecken. Brot noch kurz im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen, aus dem Ofen nehmen. Für die Sauce Zucker, Butter und 50ml Sahne in einen Topf geben und ohne Rühren erhitzen, wenn die Masse beginnt Blasen zu schlagen, rühren und die Sahne hinzugeben. Eventuell mehr Sahne hinzufügen, cremig rühren.