

# Sonntagsbrot mit Aprikosen und Mandel-Zuckerkruste



PORITIONEN  
2 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT  
2 Stunden 30 Min



KOCHZEIT  
35 Min



GESAMTZEIT  
3 Stunden 5 Min



- 500 g Mehl
- 50 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker (oder Mark einer Vanilleschote)
- 70 g Butter (Zimmertemperatur)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 200 ml Milch (lauwarm)
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Aprikosen (Trockenobst, fein gewürfelt)

## Mandelkruste

- 50 g Mandelblättchen
- 50 g Puderzucker
- 1 Ei

- 1** Die Hälfte der Milch mit der Hefe und dem Salz in einem Glas mischen und Ⓛ 30 Minuten stehen lassen.
- 2** In einer Schüssel das Mehl mit dem Zitronensaft und der Butter kurz durchkneten.
- 3** Die Hefemischung, die Eier, den Zucker, Vanillezucker und die verbliebene Milch hinzugeben. Den Teig Ⓛ 10 Minuten kräftig durchkneten.



- 4** Das Trockenobst hinzugeben und kurz durchkneten.
- 5** Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen bis das Volumen sich deutlich vergrößert hat, ca. Ⓛ 1 Stunde.
- 6** Den Teig kräftig durchkneten. Eine Brotbackform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
- 7** In einer Schüssel die Mandelblättchen mit dem Puderzucker mischen. Die Hälfte der Mischung auf den Boden der Form verteilen.



- 8** Den Teig in die Form legen und abgedeckt 30-40 Minuten gehen lassen.



- 9** Den Backofen auf 165°C vorheizen.
- 10** Das Brot mit einem verquirltem Ei bestreichen und die Mandelblättchen-Zucker-Mischung hinzugeben.



- 11 Das Brot 30-35 Minuten Minuten backen. Je nach Form und Größe variiert die Garzeit.

