

Zupfbrot mit fruchtig-frischer Lemon-Curd-Füllung



© Zupfbrot mit Lemon Curd - Rezepte mit Herz

🕒 50 plus Wartezeit

👨‍🍳 leicht

🍷 1 Partybrot (ca. 10 Portionen)

Davon zupft sich jeder gerne ein Stückchen ab! Unsere Partybrote könnt ihr ganz nach eurem Geschmack zusammenstellen und je nach Anlass immer wieder neu variieren. So passt das Brot zum Grillen oder zum Kaffee, schmeckt als unkompliziertes Abendessen oder ist ein tolles Mitbringsel für die nächste Feier bei Freunden!

11 tolle Thermomix-Rezepte und viele Tipps zu den unterschiedlichsten Falttechniken sind in diesem praktischen [E-BOOK](#) zusammengestellt.

Holt euch jetzt euer Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "Partybrote"](#)

Freut euch auf zwei Grundteige (Hefe- und Quarkölteig) und herzhaft und süße Füllungen im E-Book. Mit dabei sind:

Zutaten-Einkaufsliste

- Für den Quark-Öl-Teig**
- 500 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 1 Prise/n** Salz
- 70 g** Sonnenblumenöl
- 1** Ei
- 1** Eigelb
- 250 g** Magerquark
- Mehl zum Arbeiten
- Für den Lemon Curd:**
- 150 g** brauner Rohrzucker
- 3** Biozitrone - abgeriebene Schale davon
- 60 g** Butter
- 1 Prise/n** Salz
- 100 g** Zitronensaft
- 30 g** Speisestärke
- 4** Eigelb
- Für die Füllung**
- zusätzlich:**
- 50 g** Himbeeren

Zubereitung

Für unser Zupfbrot mit Lemon Curd und Himbeere eignet sich die Blüten-Technik. Unsere bebilderte Anleitung im E-Book zeigt, wie es geht.

Zubereitung des Lemon Curd (am besten am Tag zuvor):

1. Schmetterling in den Mixtopf einsetzen, alle Zutaten, außer den Himbeeren, in den Mixtopf geben und 9 Min./90 °C/Stufe 3 kochen.
2. Schmetterling herausnehmen und die Masse im Mixtopf 10 Sek./Stufe 7 aufschäumen. Lemon Curd umfüllen und komplett abkühlen lassen (am besten über Nacht im Kühlschrank).

Zubereitung Quark-Öl-Teig:

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Gewünschte Form mit Backpapier auslegen oder einfetten.
2. Mehl, Backpulver, Salz und Öl in den Mixtopf geben. Ei, Eigelb und Quark zugeben und 1 Min./Stufe 4 verrühren. Teig aus dem Mixtopf nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Teig zu einem Rechteck von ca. 50 x 25 cm ausrollen. .
3. Teig zum Rechteck ausrollen. 30-35 Kreise (à ca. 8 cm Durchmesser) aus dem Teig ausstechen. Teigreste zusammenkneten, erneut ausrollen und ausstechen. Auf jeden Kreis etwas von der Lemon-Curd-Füllung geben, mit Himbeeren belegen. Kreise zusammenklappen, Halbkreis zu einem Viertel zusammenklappen und jeweils mit den offenen Seiten nach oben in die Form stellen.

Das restliche Lemon Curd als Sauce zum Zupfbrot servieren.

Hinweis:

Nur gut die Hälfte des Lemon Curds auf dem Teig verteilen. Der Teig wird sonst zu feucht und backt nicht richtig durch. Übriges Lemon Curd hält sich ca. 2 Wochen im Kühlschrank.