

Tailaule mit Dörrfrüchten

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Aufgehen lassen: ca. 1 ¼ Std.

Backen: ca. 40 Min.

für die «Cake-Springform», gefettet, bemehlt, oder eine beschichtete Cakeform von ca. 30 cm, gefettet

500 g Weismehl

Vorteig

¾ Hefewürfel (ca. 30 g), zerbröckelt

1 Esslöffel Zucker

1 dl Milch, lauwarm

1. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken.

2. Hefe, Zucker und Milch in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestreuen. Stehen lassen, bis der Brei schäumt (ca. 15 Min.).

1 ½ Teelöffel Salz

50 g Zucker

½ unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale

50 g getrocknete Cranberrys, fein gehackt

50 g Dörraprikosen, fein gehackt

1 Ei

75 g Butter, weich, in Stücken

ca. 1 ½ dl Milch

1 Eigelb, mit wenig Rahm verdünnt

1. Salz und alle Zutaten bis und mit Milch begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten.

2. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Formen: Teig zu einem ca. 30 x 30 cm grossen Quadrat auswallen, aufrollen, in die Cakeform füllen. Mit Eigelb bestreichen, nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen. Oberfläche mit der Schere alle 3 cm schräg versetzt ca. 3 cm tief einschneiden.

Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

1 Stück von 1 ½ cm Breite: 5 g Fett, 4 g Eiweiss, 25 g Kohlenhydrate, 658 kJ (157 kcal)

