Vanilla Challah

Die Vanilla Challah ist ein Hefebrot nach jüdischer Art, das laut Rezept mit Eiern und ohne Milch gebacken wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,9 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

180 ml	Wasser
40 ml	Öl
500 g	Weizenmehl
20 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Salz
1.5 TL	Trockenhefe
2 Stk.	Eier

Für die Glasur

1 Stk.	Eigelb
0.5 TL	Vanillezucker
0.5 TL	Wasser

Zubereitung

1. Für die Vanilla Challah das Mehl mit Hefe, Wasser, Öl, Zucker, Vanillezucker und Eiern zu einem glatten Teig verrühren. Abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Den Teig nochmal kurz durchkneten und dann zu einer langen Rolle formen. Die Rolle etwas flach drücken und wie ein Schneckenhaus aufrollen. Noch einmal abdecken und 1 weitere

Stunde gehen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C vorheizen. Aus Eigelb, Vanillezucker und Wasser eine Glasur anrühren und die Brotschnecke damit einpinseln. Im Ofen ca. 35-40 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Vanilla Challah schmeckt wunderbar mit Butter und Marmelade.