

Leopard-Kuchen



Zutaten

250 ml	Milch, sowie 2 weitere EL Milch
1 TL	Vanillepaste oder -extrakt
½ TL	Salz
25 g	Maisstärke
50 g	Butter
375 g	Mehl
70 g	Zucker
½ Päckchen	Trockenhefe (3,5 g) <i>oder</i> ca. 10 Gramm frische Hefe
25 g	Kakao

Zubereitung

Lasse in einem Topf Milch, Maisstärke, Vanille und Salz bei mittlerer Hitze köcheln, bis sich die Masse verdickt.

Dann nimm den Topf sofort vom Herd und gib die Butter hinzu. Rühre solange, bis sie komplett geschmolzen ist. Nun darf das Ganze eine halbe Stunde lang abkühlen.

Stelle am besten schon einmal drei Schüsseln bereit, die brauchst du später für die verschiedenen Teigfarben. Eine kann gerne auch etwas größer sein als die anderen beiden.

Danach verknetest du die abgekühlte Masse mit Mehl, Zucker und Hefe zu einem geschmeidigen Teig.

Halbiere den Teig. Eine Hälfte stellst du in der (grösseren) Schüssel beiseite.

Die andere Hälfte halbiert du wiederum, um sie mit Kakao in verschiedene Brauntöne einzufärben, damit der Leopard ein angemessenes Fell bekommt.

Für den helleren Brauntönen verknete den ersten Teil der kleineren Teigteile mit 5 g Kakao und 1 EL Milch in einer der Schüsseln.

Um einen dunkelbraunen Teig entstehen zu lassen, verknete in der dritten Schüssel den letzten kleinen Teigzipfel mit 20 g Kakao, 1 EL Milch.

Lass alle Hefeteigkugeln abgedeckt bei Raumtemperatur für 90 Minuten gehen.

Aus allen 3 Teigkugeln jeweils 7 gleichgrosse Murmeln formen, also insgesamt 21 Teigkugeln.

Rolle die 7 hellbraunen Teigkugeln zu gleichlangen Würsten aus. Das gleiche machst du mit den dunkelbraunen Teigkugeln.

Zum Schluss walzt du sie mit dem Nudelholz platt. Achte darauf, dass sie genauso lang wie die hellbraunen Würste werden. Nun schlägst du den hellbraunen in den dunkelbraunen Teig ein. Wenn du es nicht genau hinbekommst, sieht es zum Schluss sogar besser aus.

Schlage das Ganze in den hellen Teig ein.

Fette eine kastenförmige Backform ein. Lege anschliessend die entstandenen Teigrollen in die Form. Sie dürfen auch hier und da platt gedrückt werden, damit „dein Leopard“ natürlich aussieht. Decke die Form ab und lass den Teig gehen, bis er etwa doppelt so gross ist.

Reibe das Brot vor dem Backen mit Milch ein, damit der Kuchen goldbraun wird.

Backe das Ganze bei 170°C Umlauf für etwa 40 Minuten. Hole das edle Stück nach dem Abkühlen vorsichtig aus der Form heraus.

Tipp

- Frisch schmeckt der Kuchen am besten

