

Traditionell mexikanisches Pan de Muerto

Das Pan de Muerto ist ein typisches Backwerk, das in Mexiko und an Orten, wo der Día de los Muertos zelebriert wird, als Geschenk für die Verstorbenen präsentiert wird. Aber auch den Lebenden schmeckt es vorzüglich. Wage doch mal selbst einen Versuch und probiere das Rezept für dieses Totengebäck aus! Gefunden haben wir dieses tolle Rezept bei www.eatclub.tv.

FÜR DEN TEIG

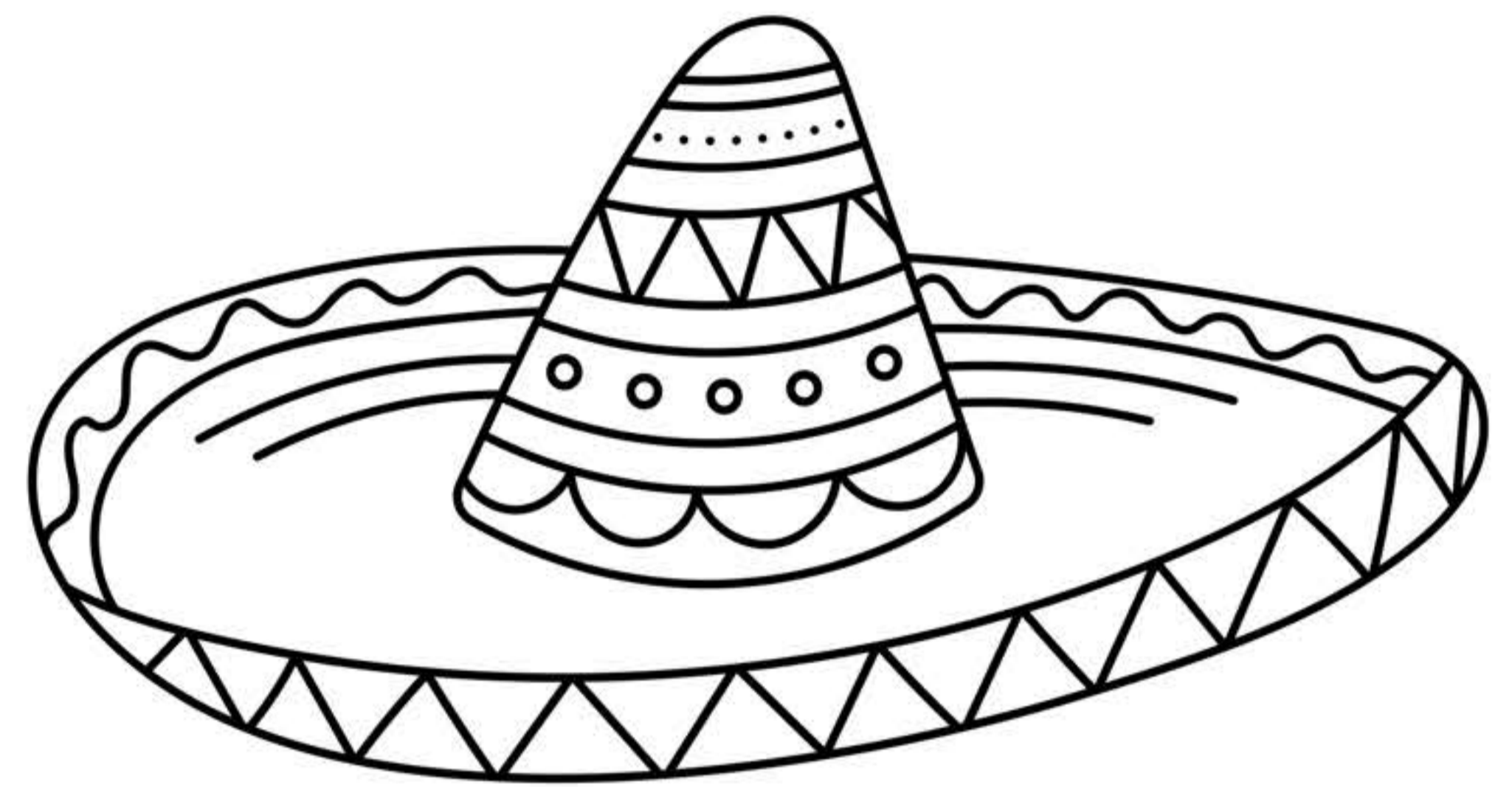
- 4 Eier (L)
- 80 Gramm Margarine
- 100 Gramm Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 500 Gramm Mehl
- 60 Milliliter warme Milch (etwa 35 bis 40 Grad)
- 4 Teelöffel Trockenhefe
- 80 Gramm Butter
- 2 Bio-Orangen (Abrieb)
- 1 Teelöffel Orangenessenz

ZUM BACKEN

- 1 Ei
- 1 Esslöffel Wasser

ZUM SERVIEREN

- Butter
- Zucker
- Sesam



Für den Teig:

1. SCHRITT

Zum Anrühren des Grundteiges die vier Eier in einer großen Schüssel aufschlagen und die Margarine, das Salz sowie 50 g des Zuckers hinzufügen.

Um einen einheitlichen Brotteig zu erhalten, jetzt am besten einen Knethaken einer Küchenmaschine benutzen. Die Zutaten in der Schüssel so etwa zwei Minuten lang gut durchkneten.

2. SCHRITT

Dann die Geschwindigkeit verringern und während der Haken weiterarbeitet, abwechselnd das Mehl und die warme Milch portionsweise hinzugeben. Sobald Mehl und Milch komplett untergehoben sind, die Trockenhefe einrieseln lassen. Jetzt nacheinander die Butter, den Orangenabrieb, den restlichen Zucker sowie die Orangenessenz in die Schüssel geben und alles gut miteinander verkneten lassen, bis ein weicher Teig entstanden ist. Orangenessenz in die Schüssel geben und alles gut miteinander verkneten lassen, bis ein weicher Teig entstanden ist.

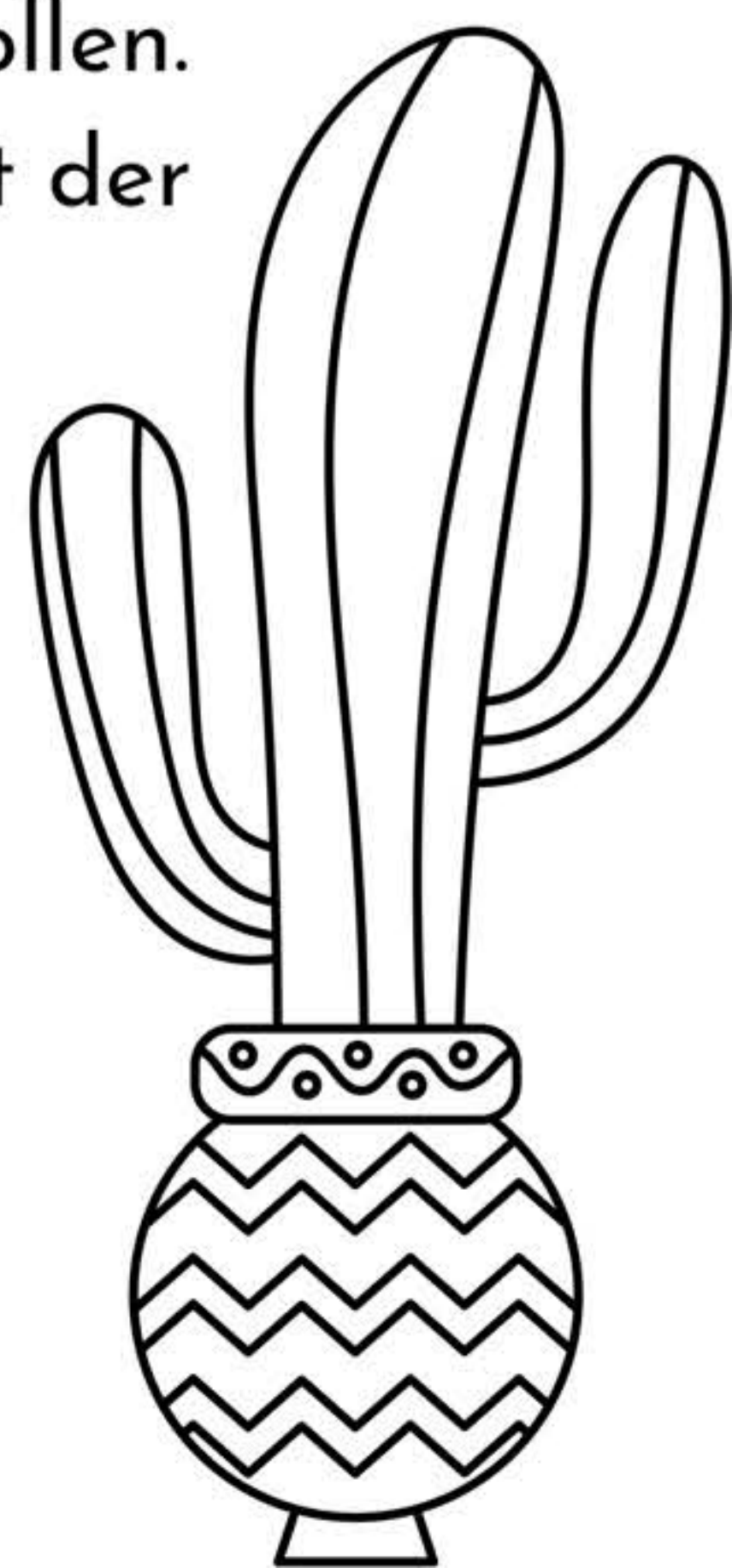
3. SCHRITT

Bemehle nun die Arbeitsfläche und kippe den Teig darauf. Knete den Teig etwa fünf Minuten lang per Hand weiter und füge gegebenenfalls mehr Mehl hinzu, falls der Teig zu klebrig sein sollte. Forme den gut durchgekneteten und weichen Teig zu einer Kugel. Nimm als Nächstes eine neue Schüssel, fette diese ein und platziere die Teigkugel in dieser. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort etwa eine Stunde lang gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Die Brötchen formen:

1. SCHRITT

Den aufgegangenen Teig wieder auf die Arbeitsfläche geben und etwa 1/8 davon abtrennen und zur Seite stellen. Daraus wird später die „Knochen-Verzierung“ geformt. Den restlichen Teig in 16 gleich große Stücke unterteilen. Jedes Stück mit der Handfläche zu einem kleinen Ball rollen. Lege zwei Backbleche mit Backpapier aus und platziere jeweils acht der Teig-Bälle mit ausreichend Abstand auf diese.



2. SCHRITT

Für die „Knochen“ jetzt den zur Seite gestellten Teig hervornehmen und in 32 gleich große Teile unterteilen. Jedes Stück per Hand zu einer Art Teig-Finger rollen und die „Gelenke“ formen. Orientiere dich am besten an dem Bild oben für die richtige Form. Achte darauf, dass diese „Finger“ einige Zentimeter länger sind als der Durchmesser der Teigkugeln. Lege jeweils zwei der fertigen Teigfinger überkreuzt auf eine Teigkugel und drücke sie leicht in den Teig. Bedecke jetzt die Backbleche mit Tüchern und lasse die rohen Brötchen für weitere 2 Stunden ruhen.

Backen und Servieren:

1. SCHRITT

Heize den Ofen etwa 20 Minuten bevor die Ruhezeit zu Ende ist auf 180 Grad vor.

2. SCHRITT

Verquirle ein Ei mit einem EL Wasser und bestreiche die rohen Brötchen damit, bevor du sie in den heißen Ofen schiebst. Backe die kleinen Pans de Muerto etwa 15 Minuten lang bis sie eine gold-braune Farbe angenommen haben. Die fertigen Brötchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. SCHRITT

Abschließend jedes Pan de Muerto noch mit Butter bestreichen und mit Zucker oder Sesam bestreuen. Dann kann die mexikanische Köstlichkeit serviert werden!

