

# DUIVEKATER

## (Festtagsbrot)

### REZEPT

„Duivekater“ ist ein langes, ovales und süßes Festtagsbrot, das in den Niederlanden im Winter zwischen Nikolaus und Dreikönigstag und mancherorts auch zu Ostern gebacken wird. Es hatte meist abstehende Enden und konnte an der Oberfläche mit Rauten oder anderen Mustern verziert sein.

### ZUTATEN:

- 500 gr Mehl
- 200 ml Milch (Zimmertemperatur)
- 7 gr (2 ¼ TL) Trockenhefe oder 20 gr frische Hefe
- 1/4 TL Salz
- 50 gr (3 1/4 TL) Butter, geschmolzen und abgekühlt
- 100 gr (1/2 Tasse) Puderzucker
- Geriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 1 Ei, leicht mit dem Schneebeesen geschlagen

### ZUBEREITUNG:

Die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Ungefähr die Hälfte des Mehl nehmen, in einer Vertiefung etwas von der zimmerwarmen Milch geben und darin die Trockenhefe oder zerkrümelte Frischhefe 5 min auflösen lassen.

Den angesetzten Teig in der Küchenmaschine oder mit dem Mixer leicht verrühren. Den Rest der Milch nach und nach dazugeben.

Den klebrigen Teig mit etwas Folie oder einem feuchten Tuch bedeckt ruhen lassen.

Danach das übrige Mehl, den Puderzucker, die geriebene Zitronenschale, das Salz, die geschmolzene Butter und die Hälfte des geschlagenen Eies hinzugeben (den Rest Ei noch für später verwahren) und rühren, bis der Teig zusammenkommt.

Den Teig in eine lange ovale Form bringen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.


An den Enden und nach Belieben auch ringsum den Teig einschneiden und die Enden einrollen oder formen.

Den Teig nochmals mit einem feuchten Küchentuch bedecken und ca. 20 min ruhen lassen. Den Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen (nicht Umluft).

Jetzt die Oberfläche des Teiges mit dem Rest Ei einpinseln und mit einem scharfen Messer tolle Muster einritzen, z.B. Rauten, Blumen, Sterne ... Das Brot ca. 30-35 min. auf 200° Ober- und Unterhitze backen.

Kurz auf dem Rost abkühlen lassen und die Scheiben mit Butter bestreichen.

*Eet smakelijk! Guten Appetit!*  
*(PS: Kakao schmeckt super dazu!)*



Backe Dein eigenes  
VREL-Brot und sende  
uns ein Foto an  
[vrel@pinakothek.de](mailto:vrel@pinakothek.de)  
Unter den besten Einsendungen  
verlosen wir tolle Gewinne!  
Schau mal unter  
[pinakothek.de/vrel](http://pinakothek.de/vrel)