Artikel vom 09.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 18:32 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pull-apart-bread-mit-nugat-und-schokolade

# Pull-Apart-Bread mit Nugat und Schokolade




Foto: UFOP

**Zutaten (für 1 Kastenform):**

Füllung:

100 g kalte Butter

150 g kaltes Nugat

100 g Zartbitterschokolade

80 g Haselnüsse

Teig:

500 g Mehl (Type 405)

Mehl für die Arbeitsfläche

1 P Backpulver

3 EL Zucker

1 TL Salz

250 g Magerquark (10 % Fett)

100 ml Milch (3,5 % Fett)

1 Ei (Größe M)

110 ml Rapsöl

**Zubereitung:**

Für die Füllung Butter und Nugat würfeln. Schokolade und Nüsse grob hacken.

Für den Teig den Backofen auf 165 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft: 140 °C). Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Quark, Milch, Ei und 100 ml Rapsöl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche circa 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen.

Anschließend von der längeren Seite aus in 4 Streifen schneiden. Jeden Streifen mit Butter, Nugat, Schokolade und Haselnüssen bestreuen. Teigstreifen übereinanderschichten und in 4 gleichgroße Stapel schneiden.

Kastenform mit dem restlichen Rapsöl einfetten und die 4 Stapel darin übereinanderlegen, sodass sie hochkant in der Form liegen. Pull-Apart-Bread auf der untersten Schiene circa 50 Minuten backen. Nach dem Backen das Pull-Apart-Bread rund 10 Minuten in der Form ruhen lassen, stürzen und noch warm servieren.

Tipp: Das Pull-Apart-Bread schmeckt auch mit einer Apfel-Zimt-Mischung als Füllung sehr

gut.

*UFOP*