



PAN DE MUERTO (MEXIKANISCHES TOTENBROT)

Das **Pan de Muerto** ist ein traditionelles süßes Hefegebäck, das in Mexiko rund um den *Día de los Muertos* (Tag der Toten, 1. & 2. November) gebacken wird. Die Form ist voller Symbolik: Der runde Laib steht für den Kreislauf des Lebens, die Teigknochen darauf symbolisieren die Verstorbenen und die Kugel in der Mitte steht für den Schädel.



Übersicht

- **Vorbereitungszeit:** 30 Minuten
- **Gehzeit:** ca. 2,5 Stunden
- **Backzeit:** 20–25 Minuten
- **Portionen:** 1 großer Laib (oder 2 kleinere Laibe)



Zutaten

Für den Hefeteig:

- **500 g** Weizenmehl (Type 405 oder 550)
- **100 g** Zucker
- **1 Pck.** Trockenhefe (oder ½ Würfel frische Hefe)
- **100 ml** lauwarme Milch
- **3 Eier** (Größe M), raumtemperiert
- **120 g** Butter, weich / raumtemperiert
- **1 TL** Salz
- **Abrieb** von 1 Bio-Orange
- **1-2 EL** Orangenblütenwasser (*Agua de Azahar*, alternativ 2 EL Orangensaft)
- **1 TL** gemahlener Anis (optional, aber sehr traditionell)

Für das Finish:

- **40 g** Butter (geschmolzen)
- **50 g** Feiner Zucker zum Bestreuen



Zubereitung

Schritt 1: Vorteig ansetzen

1. In einer kleinen Schale **100 ml lauwarme Milch**, **1 EL vom Zucker**, **2 EL vom Mehl** und die **Hefe** verrühren.
2. An einem warmen Ort ca. 10–15 Minuten stehen lassen, bis die Mischung deutlich blubbert und schäumt.

Schritt 2: Teig kneten

1. Das restliche **Mehl**, den **Zucker**, das **Salz**, den **Orangenabrieb** und den **Anis** in einer großen Schüssel mischen.
2. In die Mitte eine Mulde drücken. Die **Eier**, das **Orangenblütenwasser** und den **Vorteig** hineingeben.
3. Alles verrühren und beginnen zu kneten (Handrührer mit Knethaken oder Küchenmaschine).
4. Nach und nach die weiche **Butter** stückchenweise unterkneten.
5. Den Teig ca. **10–12 Minuten** kräftig kneten, bis er glatt, elastisch und geschmeidig ist (der Teig sollte sich leicht vom Schüsselrand lösen).

Schritt 3: Erste Ruhephase

1. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine leicht gefettete Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch abdecken.
2. An einem warmen Ort **ca. 1,5 bis 2 Stunden** gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.



Schritt 4: Formen & Dekorieren (Das Herzstück!)

1. Den Teig sanft entgasen und **ein Viertel des Teigs abtrennen** (für die Dekoration aufheben).
2. Den Hauptteig zu einer schönen, glatten Kugel formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
3. Aus dem aufbewahrten Teigviertel:
 - Eine kleine Kugel rollen (der Schädel).
 - Den restlichen Dekorteig in **2 bis 4 gleich große Teile** teilen und diese mit den Fingern zu Strängen rollen. Beim Rollen mit den Fingern leichten Druck ausüben, sodass Einkerbungen entstehen, die wie Knochen ausschaun.
4. Die Knochenstränge überkreuzt auf den großen Teiglaib legen.
5. Die kleine Teigkugel genau in die Mitte auf die Kreuzung setzen.
6. Nochmals abgedeckt **30–40 Minuten** gehen lassen.



Deko-Formung:

Schritt 5: Backen

1. Den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** (oder 160 °C Umluft) vorheizen.
2. Das Brot im vorgeheizten Ofen für **20 bis 25 Minuten** golden backen. *(Falls die Oberfläche zu schnell dunkel wird, nach 15 Minuten mit etwas Alufolie abdecken).*

Schritt 6: Veredelung

1. Das Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen.
2. Die geschmolzene **Butter** pinselartig großzügig auf das noch warme Brot streichen.
3. Sofort reichlich mit **Feinzucker** bestreuen, sodass das Brot vollständig bedeckt ist.

(Butter einpinseln & reichlich Zuckern)



Servier-Tipp

Serviere das Pan de Muerto am besten frisch, zusammen mit einer heißen mexikanischen Trinkschokolade (*Chocolate Caliente* mit einer Prise Zimt) oder einem kräftigen Kaffee. ¡Buen provecho!