

Rezept

Feines Zimt-Apfel-Brot

Ein Rezept von Feines Zimt-Apfel-Brot, am 26.04.2024

Zutaten

100 g weiche Butter	100 g brauner Zucker
3 Eier	1 Prise Salz
200 g zimmerwarme saure Sahne	250 g Weizenmehl Type 550
1 Päckchen Backpulver	1 TL Trockenhefe
1 Apfel	etwas Zimtpulver
12 geschälte Mandelhälften	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten und warm stellen. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier aufschlagen. Eier, 1 Prise Salz und die saure Sahne zur Butter-Zucker-Mischung geben und alles gut vermischen.
2. Mehl, Backpulver und Trockenhefe mit der Buttermischung vermengen. Den Apfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und grob zum Teig raspeln. Etwas Zimt darüberstreuen und unterrühren.
3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Die Form mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Den Teig 15 Min. auf der Heizung gehen lassen.
4. Inzwischen den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Auf der Teigoberfläche aus jeweils vier Mandelhälften eine Blüte formen und leicht in die Teigoberfläche drücken. Auf den Herdboden ein weites Gefäß mit kochendem Wasser stellen.
5. Das Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit einem Stück Alufolie zudecken. Das fertig gebackene Brot kurz in der Form ruhen lassen, stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.