Rezept

Apfel-Marzipan-Zupfbrot

Ein Rezept von Apfel-Marzipan-Zupfbrot, am 12.10.2024

Zutaten

Für den Teig:

- **500 g** Mehl (Type 550)
- **150 ml** Milch (lauwarm)
- **50 g** weiche Butter
- Salz
- **30 g** frische Hefe
- **50 g** Zucker
- **2** Eier (M)

Für die Füllung:

- **150 g** Rohrohrzucker
- **½ TL** frisch Muskatnuss
- **75 g** Butter
- **2 - 3 TL** Zimtpulver
- **100 g** Marzipanrohmasse
- **250 g** säuerliche Äpfel

Außerdem:

- Mehl zum Arbeiten
- Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (ca. 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, mit Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen. Übrigen Zucker, Butter in Flöckchen, Eier und ½ TL Salz zum Vorteig geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen 5 - 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 45 - 60 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

2. Die Kastenform einfetten. Für die Füllung Zucker, Zimt und Muskatnuss mischen. Marzipan auf einer Küchenreibe grob reiben. Butter in einem Topf zerlassen. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

3. Den Teig auf wenig Mehl kurz durchkneten, 10 Min. ruhen lassen und ca. 1 cm dick ausrollen. Die Platte mit zerlassener Butter bestreichen. Marzipan, Äpfel und Zuckermischung (bis auf 2 EL) daraufstreuen. Platte in ca. 8 × 10 cm große, unordentliche Rechtecke schneiden. Je 4 - 5 Rechtecke aufeinanderstapeln. Die Kastenform aufrecht hinstellen und die Teigstapel hineingeben. Mit der übrigen Zuckermischung bestreuen und zugedeckt 20 Min. gehen lassen.

4. Backofen auf 180° vorheizen. Brot im Ofen (unten) 35 - 40 Min. backen. Herausnehmen, 20 Min. in der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.