

Rezept

Apfel-Zimt-Ährenbrot

Ein Rezept von Apfel-Zimt-Ährenbrot, am 08.02.2025

Zutaten

1 süßer Hefeteig (siehe Rezept-Tipp)	2 Äpfel (ca. 350 g)
Rezeptmenge	2 EL Zitronensaft
150 g Butter	3 EL brauner Zucker
1 TL Zimtpulver	50 g Walnusskerne
3 EL Zucker	6 EL Puderzucker
2 EL Milch	

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (10 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal, 26 g F, 9 g EW, 72 g KH

Zubereitung

- Den Teig nach Grundrezept zubereiten. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel nochmals längs halbieren, dann quer in Scheibchen schneiden und diese mit dem Zitronensaft mischen. 100 g Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Braunen Zucker und Zimt zugeben und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mischung abkühlen lassen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- Den Teig noch einmal kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 50 × 35 cm) ausrollen. Die Zucker-Zimt-Mischung auf den Teig streichen. Die Apfelstücke darauf verteilen. Den Teig von einer schmalen Seite her aufrollen (Bild 2). Diese mit der Naht nach unten auf das Backblech legen.
- Die Teigrolle mit einem scharfen Messer von oben schräg auf einer Seite etwa alle 4 cm tief ein-, aber nicht durchschneiden, ein Viertel der Rolle sollte noch zusammenhängen (Bild 3). Jeden zweiten Teigabschnitt vorsichtig auf die gegenüberliegende Seite drehen, sodass ein Ährenmuster entsteht (Bild 4). Abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
- Den Ofen auf 180° vorheizen. 50 g Butter zerlassen. Das Brot damit bestreichen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.
- Die Walnusskerne grob hacken. 3 EL Zucker in einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen. Sobald der Zucker flüssig wird, die Walnusskerne unterrühren, sodass alle Kerne ummantelt sind. Die Walnüsse sofort auf dem Brot verteilen. Den Puderzucker mit der Milch zu einem Guss anrühren und diesen auf dem Brot verteilen. Das Brot noch warm genießen.