

Rezept

# Apfelbrötchen

Ein Rezept von Apfelbrötchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl (Type 550)	<b>3 EL</b> brauner Zucker
<b>1 TL</b> Zimtpulver	je 1 Prise Nelken- und Pimentpulver
<b>1 TL</b> Trocken-Hefe	<b>200 ml</b> lauwarme Milch
<b>3</b> Eier	<b>2</b> kleine säuerliche Äpfel (Boskop)
<b>1 EL</b> Zitronensaft	Fett für die Förmchen
Puderzucker zum Bestreuen	<b>50 ml</b> Öl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

## Zubereitung

1. Mehl mit Zucker und Gewürzen mischen. Hefe in der Milch auflösen, Öl und Eier damit verquirlen. Hefemilch zum Mehl gießen und untermischen. 30-45 Min. gehen lassen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und die Äpfel klein würfeln, mit Zitronensaft beträufeln.
3. Muffinförmchen einfetten, Papierformen auf Bleche stellen. Mulden halb mit Teig füllen, Apfelwürfel darüber verteilen und mit dem restlichen Teig abdecken. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 30 Min. goldgelb backen. Kurz abkühlen lassen, aus den Förmchen stürzen und mit Puderzucker bestreuen.