Rezept

Apfelbrötchen

Ein Rezept von Apfelbrötchen, am 23.04.2024

Zutaten

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