

Rezept

Apfelzupfbrot

Ein Rezept von Apfelzupfbrot, am 27.04.2024

Zutaten

500 g Vollkorn-Weizenmehl	230 ml Haferdrink (ungesüßt; ersatzweise Milch)
½ Würfel frische Hefe (21 g)	100 g Butter (zerlassen und etwas abgekühlt)
1 Ei (M)	2 Äpfel
Ceylonzimt (nach Belieben)	

Außerdem

Kastenform (32 cm Länge)
Mehl für die Arbeitsfläche

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (15 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal, 8 g F, 5 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Haferdrink leicht erwärmen, Hefe hineinbröckeln und auflösen. Hefemischung in die Mulde gießen, mit etwas Mehl vom Rand bestreuen. Zugedeckt 5 Min. gehen lassen. 80 g Butter und Ei dazugeben und alles in ca. 5 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Backofen auf 175° vorheizen. Form fetten. Äpfel waschen und bis auf das Kerngehäuse grob reiben. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 40 × 40 cm groß ausrollen. Mit 20 g Butter bestreichen, nach Belieben mit Zimt bestreuen, Äpfel darauf verteilen. In 25 Stücke schneiden, am besten mit einem Pizzaschneider. Stücke zu drei Stapeln schichten, dabei je eine Apfelseite und eine Teigseite aufeinanderlegen. Stapel nacheinander leicht schräg in die Form setzen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.