

## Rezept

# Einfaches Apfelbrot

Ein Rezept von Einfaches Apfelbrot, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Dinkelmehl Type 630	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>1 Pck.</b> Trockenhefe	<b>1/2 TL</b> Salz
<b>2 EL</b> Zucker	etwas Zimt
<b>75 g</b> flüssige Butter	<b>ca. 200 ml</b> warmes Wasser
<b>2</b> Äpfel	Mehl zum Bearbeiten
<b>1</b> Kastenform (28 cm Länge)	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brot von 500 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in einer Schüssel mit Backpulver, Trockenhefe, Salz, Zucker und Zimt mischen. Die flüssige Butter mit dem Wasser (bis auf eine halbe Tasse, ca. 50 ml) zum Mehl geben und mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel ca. 5 Min. rühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Bei Bedarf noch Wasser hinzufügen.
2. Die Äpfel nach Belieben schälen, ohne Kerngehäuse grob raspeln und unterrühren. Form fetten und Teig hineinfüllen. Zugedeckt 30 Min. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Den Backofen auf 220° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Das Brot auf der zweiten Schiene von unten 30-35 Min. backen. Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.