

Rezept

Mini-Apfelbrötchen

Ein Rezept von Mini-Apfelbrötchen, am 25.04.2024

Zutaten

1 Päckchen Trockenhefe	400 g Dinkelmehl (Type 630)
2 EL Apfelkraut	2 Äpfel (je 130 g)
100 g Quark	50 ml Rapsöl
1 TL Salz	Backpapier

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Hefe und Dinkelmehl mischen. Apfelkraut mit 200 ml lauwarmem Wasser verrühren und mit dem Mehl-Hefe-Mix zu einem glatten Teig verkneten. 30 Min. zugedeckt gehen lassen.
2. Die Form fetten. Äpfel waschen, vierteln, dabei die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel raspeln. Quark, Öl, Salz und Apfelraspel mischen, unter den Teig kneten und 1 weitere Std. gehen lassen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig nochmal gut durchkneten, dabei eventuell noch Mehl zugeben, so dass er nicht mehr klebt. 16 kleine Brötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 18 Min. backen.