

Rezept

Zupfbrot mit Apfelmus und Rosinen

Ein Rezept von Zupfbrot mit Apfelmus und Rosinen, am 25.04.2024

Zutaten

1 süßer Hefeteig (siehe Rezept-Tipp)	50 g Rosinen
Rezeptmenge	2 EL Rum
1 Bio-Zitrone	350 g Apfelmus
1 Pck. backfeste Puddingcreme (Vanille)	200 ml Milch
50 g Sahne	6 EL Puderzucker
2 EL gehackte Pistazien	Mehl zum Arbeiten und für die Form
Kastenform (30 cm lang)	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal, 7 g F, 5 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Teig nach Grundrezept zubereiten. Rosinen ca. 15 Min. im Rum einweichen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, 2 TL Schale abreiben und unter das Apfelmus rühren. Von der Zitrone für den Guss 2 EL Saft auspressen und beiseitestellen.
2. Den Teig noch einmal kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat ausrollen (ca. 48 × 48 cm). Puddingcreme mit Milch und Sahne verrühren, auf den Teig streichen, dabei rundum einen 1 cm breiten Rand freilassen. Creme in ca. 5 Min. fest werden lassen. Die Form gründlich mit Butter einfetten, mit Mehl ausstäuben.
3. Apfelmus auf die Creme streichen. Rosinen ausdrücken und darüber streuen. Nun Schritt 3-5 der Faltechnik für Zupfbrote anwenden (siehe Rezept-Tipp). Abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
4. Ofen auf 180° vorheizen. Das Brot im heißen Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen, ca. 15 Min. abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen. Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren. Den Guss über das Brot träufeln. Mit Pistazien bestreuen.