



BROTE

Apfelzupfbrot

👤 Von Lena Dünser 📅 6. Dezember 2020



Zutaten

Für den Hefeteig

- 150 ml Milch
- 60 g Butter
- 1/2 Würfel Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
- 350 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1/2 TL Salz
- 1 Ei

Für die Füllung

- etwas Zimt und Zucker
- 3 Äpfel
- 30 g Butter

Zubereitung

1. Für den Hefeteig Milch mit der Butter leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei in eine Schüssel geben. Die Hefemischung dazugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig etwa 45 Minuten gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Nach der Gehzeit den Teig nochmals durchkneten und bei Bedarf etwas Mehl einarbeiten. Den Hefeteig zu einem Rechteck (ca. 50+30 cm) ausrollen.
4. Die 30 g Butter schmelzen und auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt über das Rechteck streuen - einfach so viel wie gewünscht oder bis überall etwas verteilt ist.
5. Die Teigplatte in sechs ca. 5 cm breite Streifen schneiden.
6. Die Apfelscheiben in 6 Portionen aufteilen und den ersten Teigstreifen mit Apfelscheiben belegen. Den zweiten Streifen darüberlegen und ebenfalls mit Apfelscheiben belegen. So weiter stapeln, bis alle Teigstreifen übereinander liegen.
7. Den Teigstapel sechsmal durchschneiden, sodass man kleine, rechteckige Teigstapel erhält. (s. Bilder oben)

Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!

www.lena-kocht.at/apfelzupfbrot