



Apfel-Zupfbrot mit Zimtbutter

Nährwerte pro Portion: Eiweiß: 5 g / Fett: 7 g / Kohlenhydrate: 43 g / Brennwert: 264 kcal

Zutaten für 14 Stücke

Für den Teig:

120 g Buttermilch
90 g Zucker
1 Pck Trockenbackhefe
125 g Weizenmehl (Type 405)
250 g Weizenmehl (Type 550)
2 Eier (Größe M)
100 g Butter (zimmerwarm)
1 Prise Salz

Für die Füllung:

2 rotschalige Äpfel (z.B. Elstar)
50 ml Weißwein
0.5 TL gemahlener Zimt
40 g Zucker
30 g Korinthen

Zusätzlich:

50 g Weizenmehl
3 EL Quittengelee
1 EL Zucker



© Walter Cimalbal für ZS Verlag

1. Für den Teig die Buttermilch erwärmen und in eine Rührschüssel gießen. Zucker und Trockenbackhefe sorgfältig unterrühren. Weizenmehl (Type 405) hinzugeben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Vorteig verrühren. Weizenmehl (Type 550), Eier, Butter und Salz auf den Vorteig geben, aber nicht verrühren. Die Rührschüssel mit Frischhaltefolie bedecken. Den Hefeansatz etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis das Mehl Risse zeigt.

2. Die Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten. Den Teig wie beschrieben weitere etwa 60 Minuten gehen lassen.



3. Den gegangenen Teig aus der Schüssel nehmen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen.

4. Für die Füllung die Äpfel abspülen, abtrocknen, halbieren, entkernen und mit der Schale in feine Scheiben hobeln oder schneiden und in einen Topf geben. Weißwein, Zimt, Zucker und Korinthen hinzugeben. Alles auf höchster Stufe zum Kochen bringen und etwa 1 Minute kochen lassen. Anschließend die Apfelscheiben in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und den Sud dabei auffangen. Apfelscheiben abkühlen lassen.

5. Den Teig mit Mehl bestäuben und zu einem Rechteck (etwa 49 x 30 cm) ausrollen. Apfelscheiben gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig von der langen Seite aus aufrollen und in 14 etwa 3 ½ cm lange Stücke schneiden. Die Teigrollen hochkant in einer Springform (Ø 24 cm, mit Backpapier belegt) verteilen. Die Form zugedeckt an einen warmen Ort stellen. Den Teig etwa 3 Stunden gehen lassen. Den aufgefangenen Sud darübergießen.

6. Den Backofen kurz vor Ende der Teiggehzeit vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

7. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (untere Schiene) schieben. Das Zupfbrot etwa 45 Minuten goldbraun backen.

8. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Das Zupfbrot etwa 15 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen. Quittengelee in einem Topf zusammen mit dem Zucker etwa 1 Minute kochen, bis der Zucker gelöst ist. Das Zupfbrot damit bestreichen.



Mehr Rezepte in:
„Zupfbrote“

