

# BRATAPFEL ZUPFBROT

25 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



95 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 1 Zupfbrot

### Für den Hefeteig

- 600 g Weizenmehl
- 300 ml Milch
- 50 g Butter (geschmolzen)
- 21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 40 g gehackte Mandeln



### Für die Füllung

- 6 Äpfel (klein)
- 200 ml Wasser
- 4 EL Rosinen
- ½ Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 EL Zucker
- 2 TL Ceylon-Zimt (gestrichen, wahlweise Bratapfelgewürz oder Spekulatiusgewürz)

## Rezept für Bratapfel-Zupfbrot

1. Röste die gehackten Mandeln in einer Pfanne bis sie leicht braun sind und lasse sie dann abkühlen.
2. Bereite aus den restlichen Zutaten den Hefeteig zu. Erwärme dafür die Milch in einem Topf mit der Butter, der Hefe und dem Zucker. Rühre die Milchlösung bis sich die Hefe und die Butter aufgelöst hat. Achte dabei darauf, dass die Milch nicht zu heiß wird, denn sonst geht der Hefeteig nicht auf! Für die Milchlösung sind 37°C völlig ausreichend.
3. Verrühre das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel. Gib die Milchlösung und die gerösteten Mandeln zum Mehl und knete daraus eine Teigkugel. Decke die Schüssel mit Teig mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lasse den Teig an einem warmen Ort für 60 Minuten ruhen, bis er sich verdoppelt hat.
4. Für die Füllung schälst du die Äpfel und schneidest sie in kleine Würfel. Gib die Äpfel mit Wasser, Rosinen, Gewürz und Zucker in einen Topf und lasse sie für 15 Minuten köcheln. Rühre in einer kleinen Schüssel das Vanillepuddingpulver mit einem Schluck Wasser an und rühre es unter die Apfelmasse. Lasse die Äpfel leicht abkühlen.

5. Rolle in der Zwischenzeit den Hefeteig zu einem großen Viereck aus. Verstreiche gleichmäßig die Apfelmasse darauf.
6. Schneide mit Hilfe eines Pizzaschneiders ca. 6 cm dicke Streifen. Rolle die Teigstreifen auf und lege sie vorsichtig in eine Backform.
7. Lasse den Kuchen vor dem Backen noch mal 15-30 Minuten ruhen. In der Zeit kannst du schon mal den Backofen auf 175° Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Backe das Zupfbrot für 30 Minuten bis es leicht braun ist. Nach dem Backen kannst du nach Belieben noch etwas geschmolzene Butter darüber träufeln.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.