



Apfelmus-Frühstücks-Brötchen

Zeit gesamt
🕒 1h 45min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Wasser	200 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	1 EL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	
Butter	2 EL
Apfelmus	100 g
Eier	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf Wasser lauwarm erwärmen. In eine kleine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit Zucker in dem zimmerwarmen Wasser auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel Mehl, Salz und weiche Butter mischen. Hefewasser, Apfelmus und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Teig nochmals kurz durchkneten und in 12 gleich große Stücke teilen. Zu Kugeln formen und nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier geben und weitere ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Apfelmus-Frühstücks-Brötchen für ca. 30 Min. im Ofen goldgelb backen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Brötchen können nach Belieben mit Marmelade, Schokoaufstrich oder einfach mit Butter gegessen werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	188 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	3 g