



Süßes Zupfbrot

Zeit gesamt
🕒 2h 45min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	21 g
Milch	125 g
Zucker	80 g
Butter	80 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Salz	
Äpfel, rot	300 g
Zimt	1 TL
Öl zum Einfetten	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Die Hefe in den Mixbehälter bröseln, Milch und 50 g Zucker hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/Stufe 1/37 °C erwärmen. 50 g Butter, 250 g Mehl und 1 Prise Salz zugeben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten verkneten. Den Teig mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und falls der Teig zu klebrig ist, noch bis zu 50 g Mehl hinzufügen. Erneut mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 4 kneten. Den Hefeteig umfüllen und in einer mit einem Geschirrtuch abgedeckten Schüssel 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Die Äpfel schälen, entkernen, achteln und in dünne Scheiben schneiden. Den Zimt, restliche Butter und den Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/Stufe 2/80 °C schmelzen. Die Zimt-Butter mit den Äpfeln vermengen. Den Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen.
3. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (40 x 20 cm), dann mit den Äpfeln belegen. Jeweils von der langen Seite zur Mitte hin zuklappen. An der Mittelnäht teilen und in gleichmäßige Quadrate schneiden. Die Kastenform einfetten, aufrecht hinstellen und die Teigquadrate leicht versetzt in die Form stapeln.
4. Anschließend die Form wieder waagrecht hinstellen und die Teigquadrate mit der restlichen Zimtbutter bestreichen. Das Zupfbrot nochmals 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Dann im vorgeheizten Ofen 45 Minuten backen. Mit einem Holzspießchen eine Stäbchenprobe machen und die Backzeit gegebenenfalls verlängern.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Optional vor dem Backen mit 50 g Mandelblättchen bestreuen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	587 kcal
Kohlenhydrate	91 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	21 g