



Apfel-Zimt-Zupfbrot

Für eine Kastenform
mit 24 cm Länge

Zutaten

75 g Zucker + 3 EL Zucker
½ Würfel Hefe
200 ml lauwarme Milch + 2 EL Milch
500 g Mehl
1 Ei
100 g weiche Butter + 75 g Butter
2 Äpfel
1 EL Zimt
100 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

75 g Zucker, die zerbröselte Hefe und die lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben und miteinander verrühren. 5 Minuten stehen lassen, dann das Mehl, das Ei und die weiche Butter zufügen und kneten, bis sich der Hefeteig von der Schüsselwand löst. Abdecken und für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Den Zimt mit 3 EL Zucker vermischen.

75 g Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen, dann auf dem Teig-Rechteck verteilen. Mit dem Zimt-Zucker gleichmäßig bestreuen und die Äpfel darauf verteilen.

Den Teig erst in Streifen, dann in Quadrate schneiden, die passend für die Kastenform sind, diese hintereinander in die Form stapeln. Inzwischen den Ofen auf 170 °C Ober-/ Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. Das Zupfbrot in den heißen Ofen schieben und ca. 30–40 Minuten goldbraun backen; sollte es zu dunkel werden, mit Folie abdecken.

Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und mit einem Guss aus dem Puderzucker und 2 EL Milch bestreichen.

Tipp

Wer es gerne knackig mag, kann noch eine Handvoll Nüsse (z.B. gehackte Walnüsse, Haselnüsse oder Mandeln) hinzufügen.