

Rezept von Theresa Knipschlid, leicht verändert

Zupfbrot

6 Portionen

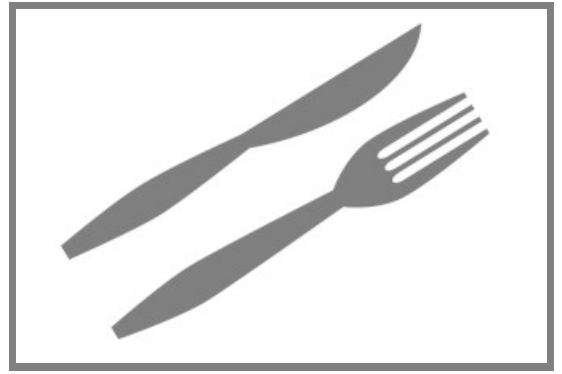
Zutaten

für den Teig:

290 ml Milch, 80 g Butter, 20 g Hefe, 550 g Weizenmehl, 80 g Zucker, 10 Salz

für die Füllung:

3 (Welland oder Boskop) Äpfel, 60 g Butter, 1 Teelöffel Zimt, 5 Teelöffel Zucker, 100 g Pekanüsse, 2 Teelöffel Puderzucker



Zubereitung

zu den Rezepten von Theresa Knipschlid

1. Milch auf Körpertemperatur erwärmen, Hefe hineinbröseln und verrühren.
2. das Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen, eine Kuhle ins Mehl eindrücken und dort die Milch hineingeben.
3. die Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und ca. 10 Minuten stehen lassen
4. währenddessen die Butter aus dem Kühlschrank nehmen leicht anwärmen, so dass sie weich wird
5. jetzt die Butter in die Teigschüssel geben und mit den Knethaken einen glatten Teig herstellen.
6. den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, in eine größere Schüssel geben und 1 Stunde im Warmen abgedeckt gehen lassen.
7. 2 Esslöffel Wasser und 2 Esslöffel Zucker in eine Pfanne geben
8. alles zusammen aufkochen und darin die Pekanüsse anrösten bis das Wasser verkocht ist und der Zucker karamelig wird
9. Nüsse auf Backpapier abkühlen lassen
10. die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden
11. 1 TL Zimt mit 3 TL Zucker mischen
12. 60 g Butter in Pfanne geben und darin drei Viertel der Zucker-Zimt-Mischung sanft erhitzen.
13. die Apfelspalten darin vorsichtig anschwitzen - sie sollten nicht zerfallen
14. den gegangenen Teig auf der Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und daraus ca. 20 Rechtecke schneiden.
15. Kastenform buttern und einmehlen, senkrecht stellen
16. In die Kastenform nun lagenweise Teig, Äpfel und Pekanüsse schichten, bis die Form voll und alle Zutaten verarbeitet wurden
17. Kastenform waagerecht stellen, mit dem Rest der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen und nochmals 15 Minuten abgedeckt gehen lassen.
18. im Backofen bei 180 °C Umluft 40 Minuten backen - wird die Kruste zu dunkel, auf 150°C zurückdrehen und die Backzeit um 5 Minuten verlängern.
19. Kastenform aus dem Ofen nehmen 5 Minuten abkühlen lassen
20. Form vorsichtig stürzen, Brot anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Zeitbedarf

2 Stunden

dazu paßt

Vanilleeis oder Vanillesauce