Apfelbrot
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mehl, 30 gr Hefe, 125 ml lauwarme Milch, 50 gr geschmolzene Butter, 1 Ei, 0,5 Teelöffel Salz, Prise Zimt+Zitronenschale, 50 gr Zucker, 300 gr Äpfel, 1 Eigelb.

Die Vorbereitungen:

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.Backblech mit Backpapier auslegen.Eigelb mit wenig Wasser verquirlen.

Die Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe, Milch, Butter, Ei, Salz, Zimt, Zitronenschale und Zucker eine Hefeteig bereiten. 20-30 Min. gehen lassen, dann die Apfelstücke unterkneten. Einen Brotlaib formen, auf dem Blech nochmals 20-30 Min. gehen lassen. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen, die Oberfläche schräg einschneiden und das Brot bei 225°C ca. 40-50 Min. abbacken.