



Benötigte Zutaten

400 g	Mehl
140 g	Zucker
1 Pkg.	Trockengerm
1 Prise	Salz
60 g	Premium Teebutter
80 ml	Premium Alpenmilch
2	Eier
1 Pkg.	Vanillezucker
2 TL	Zimt
2	Äpfel
2 EL	Zitronensaft

Apfel-Zimt-Zupfbrot

Jetzt ist Erntezeit – auch im ORF-Fernsehgarten im Salzburger Nonntal. Die Äpfel sind reif und genau die braucht Fernsehköchin Iris Köck für ihr Apfel-Zimt-Zupfbrot. So schmeckt der Herbst!

Anleitung

1. Eine Kastenform fetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Mehl, Germ, Zucker, Salz, Vanillezucker, Eier in eine Schüssel geben.
3. Milch mit Butter erwärmen, warm (!) zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig kneten.
4. Teig ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, klein schneiden und in einem Topf mit wenig Wasser und etwas Zitronen weich kochen lassen, bis man sie pürieren kann.
6. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf eine Größe von ca. 30 x 50 cm ausrollen.
7. Mit einem Pinsel die pürierten Äpfel auf dem gesamten Teig verstreichen und großzügig mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.
8. Den Teig mit einem Messer vertikal in sechs gleich breite Streifen schneiden.
9. Streifen übereinander schichten und quer erneut in sechs gleiche Rechtecke zerteilen.
10. Die geschichteten Teigstücke hochkant nebeneinander – wie Karteikarten – in die Kastenform setzen. Mit einem Tuch abdecken und nochmal für 30 Minuten gehen lassen.
11. Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen, bis es goldgelb ist.

SalzburgMilch



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten