Zupfbrot mit Zimt und Äpfeln

Zutaten
Teig:
75ml Milch, lauwarm
2 Eier
40g Zucker
1 Zitrone, abgeriebene Schale
20g Hefe, frisch
300g Mehl
90g Butter, in Würfel, weich

Füllung:
80 Butter, sehr weich
100g brauner Zucker
2TL Zimt
80g Baumnüsse, gehackt
300-400g Apfel, geviertelt, in feinen Scheiben

Glasur:
20g Puderzucker
2 EL Zitronensaft, frisch gepresst

Zubereitung

Milch, Zucker und Hefe vermischen. Die Mischung für 5 Minuten stehen lassen. Anschliessend die Eier zu der Milch geben und mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer schlagen, bis die Mischung hell und schaumig wird.

Langsam Mehl und Salz beigeben und einige Minuten mit dem Knethaken oder von Hand kneten. Die Butter Stückweise beigeben und den Teig für weitere 5 Minuten kneten. Der Teig sollte sich langsam vom Schüsselrand lösen und am Knethaken kleben.

Den Teig zu einer Kugel formen, die Schüssel mit einem Plastiksack abdecken und den Teig für 2 Stunden aufgehen lassen.

Anschliessend den Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und nochmals 1-2 Stunden aufgehen lassen.

Teig auf Mehl dünn ausrollen. Die weiche Butter gleichmässig auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen und über den Teig streuen. Anschliessend die gehackten Baumnüsse und die Apfelscheiben auf dem Teig verteilen.

Teig in Rechtecke schneiden (ca. 10x7cm - je nach Grösse der Cakeform). Die geschnittenen Stücke aufeinander stapeln und in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform schichten.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C (170°C Umluft) in der Mitte 50-60 Minuten backen.

In der Cakeform auskühlen lassen. Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft vermischen. Glasur über das Zupfbrot geben und/oder mit Puderzucker bestäuben.

© Kathrin / www.kuisine.ch