

Appelzuschlag

Zutaten I 1 Blech

1 Würfel	Hefe
100 ml	Milch
100 g	Zucker
500 g	Mehl
125 g	Butter
2	Eier
1	Prise Salz
	Abrieb einer halben Zitrone
750 g	Äpfel
	Saft einer Zitrone
100 g	Rosinen
1	Eigelb zum bestreichen

Zubereitungszeit: 65 Min., Backzeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Hefe in 100 ml lauwärmer Milch auflösen.
- Mehl in eine Schüssel geben. Zucker, Butter, Eier, Salz, Zitronenabrieb und die Hefemilch dazugeben. Alles mit dem Knethaken ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt 1 Stunde gehen lassen, bis er sich sichtbar verdoppelt hat.
- In der Zwischenzeit die gewaschenen Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
- Den Hefeteig noch einmal kurz mit bemehlten Händen durchkneten und auf Backpapier ausrollen. Das Backpapier mit dem Hefeteig auf ein Backblech legen und den Hefeteig mit einer Gabel einstechen.
- Auf einer Teighälfte die Apfelviertel verteilen, mit Zitronensaft beträufeln und die Rosinen darüber streuen. Die zweite Teighälfte auf die Äpfel klappen, am Rand andrücken, mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C 20 Minuten backen.

Tipp: Den Hefeteig kann man am besten mit einem Küchenhandtuch zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen z.B. im Backofen bei 50 °C oder in einem Wasserbad.

Nährwertabelle Angaben je 100 g :

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
221 kcal	7,2 g	34,6 g	5,1 g	21,5 mg