



# Apfel – Mohn - Zupfbrot

im Zauberkasten plus

## Das brauchst du dafür:

### Für den Teig:

- 220 ml Milch
- 7 g Hefe
- 70 g Zucker
- 500 g Dinkelmehl
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei

### Für den Belag:

- 150 ml Milch
- 2 EL Honig
- 1 Prise Kardamom
- 2 EL Zucker
- 50 g gem. Mohn
- 1 EL Semmelbrösel
- Ca. 400 g Äpfel ( z.B. Boskop)
- 2 EL Butter
- 2 EL Zimt

## So wird's gemacht

- Milch und Hefe im TM 3 Min. | 37°C | Stufe 2 erwärmen. Anschließend die weiche Butter, Zucker, Mehl und Ei hinzufügen und 5 Min. kneten.
- Den Teig **1 Stunde** abgedeckt stehen lassen.
- Den Zauberkasten *plus* fetten
- Inzwischen den Mohn und die Brösel in einer kleinen Schale mischen beiseite stellen. Für die Mohnmasse Milch mit Honig, Kardamom und Zucker aufkochen und anschließend die Mohn-Brösel Mischung zufügen. Den Mix ca. 3 Min. unter ständigen Rühren köcheln lassen , dann etwas abkühlen lassen.
- Den Backofen auf **180 °C Ober -/ Unterhitze** vorheizen.
- Den Teig auf eine bemehlte Teigunterlage geben und durchkneten und ca. 45 X 45 cm ausrollen und anschließend in ca. 25 Quadrate schneiden.
- Die Äpfel schälen, entkernen und in sehr feine Scheiben hobeln
- Die Mohnmasse portionsweise auf den Quadraten verteilen , etwas verstreichen und die Äpfel darauf geben. Die Quadrate nacheinander hochkant in die Form setzen .
- Die Butter zerlassen , den Teig damit bestreichen. Den Kuchen mit dem Zimtzucker bestreuen und **35 - 40 Min. backen**.
- Anschließend den Kuchen auskühlen lassen und nach Wunsch je nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.