

REZEPT

Apfel-Brötchen mit nutella®

Leicht

40 min



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Für den Teig:

- 2 Äpfel
- 200 g Dinkelmehl
- 100 g Hafermehl
- 100 g Apfelmark
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 60 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für das Topping:

- 180 g nutella®

Back-Utensilien:

- 1 Messer
- 1 Schneidebrett
- 1 große Schüssel
- 1 Backpapier
- 1 Backblech



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG:



- 1 | Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel Dinkelmehl, Hafermehl, Apfelmark, Sonnenblumenöl, Zucker, Backpulver und Salz gut vermischen. Apfelstückchen daruntertermischen.



- 2 | Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, in ca. 12 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Teigkugeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren.



- 3 | Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze / 180°C Umluft). Apfel-Brötchen 25 Minuten backen. Die abgekühlten Brötchen halbieren und mit nutella® bestreichen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept