

RECIPE

Juicy Applebread mit nutella®

Leicht

2 h 50 min



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Für den Teig:

- 250 g Mehl Typ 405
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 100 g Butter (Zimmertemperatur)
- 1 Prise Salz
- 40 g Brauner Zucker
- 1 Päckchen (8 g) Vanillezucker
- 2 Eier (L)
- 80 g Apfelmus (ohne Zuckerzusatz)
- 120 ml Milch
- 2-3 Äpfel, mittelgroß (z.B. Elstar, Braeburn)
- 2 TL Butter zum Garnieren

Für das Topping:

- 40 g Walnüsse
- 150 g nutella®

Back-Utensilien:

- Kastenform (10x20 cm)
- Küchenmaschine
- Feines Sieb (17 cm)
- Gemüsehobel
- 1 kleiner Topf
- Backpapier

Brotmesser



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

ZUBEREITUNG

- 1** | Mehl, Backpulver und Natron durch ein feines Sieb sieben und zur Seite stellen. Die Butter mit einer Küchenmaschine auf höchster Stufe 2 Minuten schaumig aufschlagen. Salz, Vanillezucker und ca. 30 g braunen Zucker dazu geben und weitere 3 Minuten schlagen. Die Eier nacheinander hinzufügen und auf mittlerer Stufe rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Apfelmus und Milch abwechselnd mit der Mehlmischung unter die Buttercreme rühren.
- 2** | Die Hälfte der Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel (ca. 5-7 mm) schneiden. Die Menge der Würfel sollte ca. 180 g ergeben. Die restlichen Äpfel in etwa 2 mm dicke Scheiben hobeln, die Kerne entfernen und gehobelte Äpfel beiseitestellen.
- 3** | Den Backofen vorheizen (170°C Ober-/Unterhitze, 150°C Umluft). Die Kastenform dünn einfetten oder mit Backpapier auslegen. Die Apfelwürfel unter den Teig heben und den Teig anschließend in die Form füllen. Die gehobelten Apfelscheiben mit dem restlichen braunen Zucker bestreuen und versetzt auf dem Teig anordnen. Mit ein paar Butterflöckchen garnieren. Kastenform auf einem Gitterrost auf der unteren Schiene im Backofen platzieren und ca. 60-70 Minuten backen. Das Applebread in der Form 10 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form nehmen und 2 Stunden vollständig auskühlen lassen.
- 4** | Das abgekühlte Applebread in Scheiben schneiden und mit nutella® bestreichen.

Tipp: Dieses Rezept eignet sich hervorragend für einen besonderen Anlass, wie zum Beispiel die nächste Geburtstagsparty.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept