

# Zupfbrot mit Pekannüssen und Äpfeln

## Zutaten für den Teig:

- 290 ml Pflanzendrink
- 80 g Margarine
- 0,5 Würfel Hefe
- 550 g Weizenmehl Typ 405
- alternativ: Weizenmehl Typ 550
- 80 g Zucker
- 10 g Salz

Pflanzendrink und Margarine in einem Topf auf etwa 37 Grad erwärmen. Die Hefe hineinbröseln und unter Rühren darin auflösen. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde hineindrücken. Die Hefemischung in die Mulde gießen und 10 Minuten abgedeckt stehen lassen. Anschließend alles 6 Minuten mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig nochmals durchkneten und rundwirken, d.h. den Teig von außen nach innen wie eine Kugel einschlagen. Falls der Teig zu klebrig ist, etwas mehr Mehl verwenden. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln.

## Zutaten für die Füllung:

- 3 (z.B. Wellant oder Boskop) Äpfel
- 60 g Butter oder Margarine
- 1 TL Zimt
- 3 TL Zucker
- 100 g Pekannüsse
- Puderzucker

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Zimt und Zucker mischen.

Fett in einer Pfanne erhitzen (für eine vegane Variante Margarine verwenden). Die Äpfel und 2 EL der Zimt-Zucker-Mischung dazugeben. Bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten dünsten.

Pekannüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten. Danach grob zerteilen. Wer mag, kann sie mit Wasser und Zucker karamellisieren.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 40 x 40 cm ausrollen und in 16-20 Quadrate schneiden. Die abgekühlten Apfelstücke und Pekannüsse darauf verteilen.

Eine Kastenform einfetten, mehlieren und hochkant so aufstellen, dass sie nicht umfallen kann. Die Quadrate aufeinander in die Form stapeln. Das letzte Stück mit der Füllung nach innen hinzufügen. Die Form quer aufstellen und die Teigplatten bei Bedarf etwas zurechtrücken, damit sie die ganze Form ausfüllen. Die Oberfläche mit der restlichen Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Den Teig abgedeckt nochmals 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Auf der mittleren Schiene 40-45 Minuten backen. Falls die Oberseite zu dunkel wird, die Temperatur etwas reduzieren und die Backzeit verlängern.

Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 12.11.2023

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)