

HEFEZÖPFCHEN & APFEL-NUSSBRÖTCHEN

Köstliches Flechtwerk

Für den Hefevorteig Mehl, Hefe und Wasser gut verkneten und 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Für die Apfel-Nussbrötchen in der Zwischenzeit karamellierte Nüsse herstellen. Dafür Zucker in einer Pfanne unter Rühren zu braunem Karamell schmelzen. Achtung, der Zucker darf nicht verbrennen. Sobald der Zucker flüssig ist und sich alle Kristalle gelöst haben, gehackte Walnüsse hinzugeben und rühren, bis alle Nüsse vom Karamell ummantelt sind. Pfanne von der Kochstelle nehmen und Butter unterrühren. Die Karamell-Nussmasse auf ein Backpapier geben, etwas trennen und auskühlen lassen. Anschließend grob hacken.

Zum Vorteig die restlichen Zutaten für den Teig hinzufügen, mit dem Mixer verrühren und dann noch einmal von Hand durchwalken.

Den Teig in zwei Hälften teilen und erneut ruhen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Aus der einen Hälfte sieben kleine Butterzöpfchen flechten.

Die andere Hälfte mit den zerkleinerten Äpfeln und den karamellisierten Walnüssen verkneten. Sieben Brötchen aus dem Teig formen

Zöpfchen und Brötchen abgedeckt an einem warmen Ort auf das 3-fache Volumen gehen lassen. Alles mit Eigelb bestreichen, nach Belieben mit einigen gehobelten Nüssen bestreuen und dann bei 190°C 10 – 12 Minuten backen.

HEFEVORTEIG

150 g Mehl Weizenmehl

(Typ 550)

30 g Hefe

100 g Wasser (lauwarm)

TEIG

Hefevorteig (siehe oben)

350 g Weizenmehl T 550

65 g Butter

70 g Zucker

1 Ei

85 g Milch (lauwarm)

75 g Apfelmus

8 g Salz

1x Vanillezucker

1 Msp. Zimt

KARAMELLISIERTE NÜSSE

30 g Zucker

50 g Walnüsse, grob gehackt

10g Butter

80 g Äpfel fein gewürfelt

DEKORATION

1 Eigelb

gehobelte Nüsse