

## „Appelzuschlag“



### Zutaten Hefeteig:

500g Mehl  
100g Zucker  
125g Butter  
150ml Milch  
1 Würfel Hefe  
2 Eier  
1 Prise Salz  
Abgeriebene Zitronenschale

### Zutaten Füllung:

750g Äpfel  
Saft von ½ Zitrone  
100g Rosinen  
Je nach Geschmack Anis und/oder 2 El Zucker

1 Eigelb zum bestreichen

### Zubereitung:

Im Thermomix Milch mit Hefe bei 30-40° 2 min verrühren

Anschließend die anderen Zutaten dazugeben, ca. 5 Min im „Brotgang“ zu einem Teig kneten lassen, dann gut 20min. gehen lassen. In der Zwischenzeit die gewaschenen Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Bei großen Äpfeln noch einmal durchschneiden. Zitronensaft darüber träufeln.

Den Hefeteig noch einmal kurz mit bemehlten Händen durchkneten und ausrollen (etwas größer als Backblechgröße) – auf gefettetes Backblech oder Backfolie legen, auf eine Hälfte die Äpfel verteilen, die Rosinen darüber streuen und evtl. noch Anis und etwas Zucker. Die zweite Hälfte Teig auf die Äpfel klappen, am Rand andrücken, mit Eigelb bestreichen, mit der Gabel einstechen und bei 200° (Ober-/Unterhitze) ca. 20 min backen.