

Müsli - Apfel - Brötchen



Zutaten und Zubereitung für 12 Stück:

500 g Weizenmehl, Type
1050 oder 1800,

150 g Müslimischung ohne
Rosinen,

1 Pck. Trockenhefe,

1 TL Salz,

1 EL Honig,

250 ml Milch,

150 g grob geriebenen Apfel

in eine Schüssel geben und vermengen.

dazu geben, mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten, mit den Händen nachkneten, ihn mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen fast verdoppelt hat.

Den Teig in 12 gleich große Stücke zerteilen, längliche Brötchen formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und zugedeckt nochmals gehen lassen.

Backbedingungen:

Zwischenzeitlich den Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen. Die Brötchen mit Milch bestreichen und zweimal einschneiden.

ca. 15 Minuten backen.

Tipp: Dies ist ein vollwertiger Snack für morgens oder nachmittags. Formen Sie den Teig zu zwei Zöpfen und genießen Sie diese mit Butter, mit salzigem oder süßem Belag.

Zubereitungszeit: 15 Min. (ohne Geh- und Backzeit)