



Apfelmusbrötchen

Hast du Lust, die Apfelmusbrötchen aus dem Kindergarten zu backen?

Du benötigst:

500g Mehl

200ml warme Milch o. Wasser

150g Apfelmus o. Apfelmark

10g frische Hefe

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl und Apfelmus zugeben und mit den Knethaken des Handmixers den Teig mindestens 2-3 Minuten gut verkneten. Anschließend mindestens 15 Minuten gehen lassen. Dann mit zwei nassen Löffeln ca. 12 Brötchen abstechen und formen.

In den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in ca. 15- 20 Minuten fertigbacken.

Lass es dir schmecken und sende uns ein Foto an: I.gruen@cekis.de