

thermomix
VORWERK



Maronen- Apfel-Brot mit Walnüssen



Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**





Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
15 Min.



Gesamtzeit
1 Std. 30 Min.



Portionen
25 Scheiben

Zutaten

120 g Maronen, gegart,
geschält

1 Apfel, säuerlich, klein,
geviertelt, entkernt

180 g Apfelsaft

220 g Wasser

1 TL Zucker

20 g Hefe


450 g Weizenmehl Type 1050
und etwas mehr zum
Ausstäuben

100 g Roggenmehl Type 1150

10 g Salz

80 g Walnusshälften

Butter zum Einfetten

- 1.** Maronen und Apfel in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
- 2.** Apfelsaft, Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und **3 Min./37°C/Stufe 1** erwärmen. In dieser Zeit eine Kastenform (ca. 30 x 12 x 10 cm) einfetten und mit Mehl ausstäuben.
- 3.** Weizenmehl, Roggenmehl, Salz, Maronen-Apfel-Mischung und Walnüsse in den Mixtopf zugeben und **Teig /3 Min.** kneten. Teig in die vorbereitete Kastenform umfüllen, die Oberfläche glatt streichen und abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen. Am Ende dieser Zeit Backofen auf 220°C vorheizen.
- 4.** Das Brot 30-35 Minuten (220°C) backen und ggf. nach der Hälfte der Zeit mit Backpapier abdecken. Maronen-Apfel-Brot auf einem Kuchengitter in der Form vollständig abkühlen lassen, aus der Form stürzen und z. B. mit Butter und Honig servieren.