



Rhabarber-Applezopf

Für 1 Cakeform à 22-24 cm

🕒 Vor- und Zubereitung: 3 Std. 15 Min.

🗨️ Kuchen und Gebäck



ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

250 g	Weissmehl
1 tl	Zucker
40 g	Butter, weich
5 g	Hefe
150 g	Vollmilch
½ tl	Salz

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

100 g	Rhabarber, geschält, in kleine Würfel geschnitten
1 stk	Apfel Pink Lady, entkernt geraffelt
3 el	Bratbutter
2 el	Zucker
2 el	Haselnüsse, gemahlen

ZUBEREITUNG:

Für den Teig:

- Mehl und Zucker in die Küchenmaschine geben und zusammenmischen
- Milch auf 38° Grad aufwärmen, Hefe dazugeben und auflösen, zum Mehl geben
- Butter und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig kneten
- Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen

Für die Füllung:

- In einer Bratpfanne Rhabarber, Apfel und Zucker mit Bratbutter dünsten
- Haselnüsse dazugeben und gut vermischen, beiseitestellen

- Teig auf wenig Mehl rechteckig (ca. 30 x 30 cm) dünn auswallen
- Die Rhabarber-Apfelmasse darauf streichen
- Teig einrollen und der Länge nach mit einem scharfen Messer halbieren
- Die 2 halbe Teigrollen zu einer Spirale einrollen und auf die mit Backpapier belegte Cakeform legen
- 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen
- Herausnehmen, auf ein Gitter schieben, auskühlen lassen