



# Brötchen mit Apfelmarmelade



## Rezeptinfo

### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 2160 kJ, 516 kcal, 103,3 g Kohlenhydrate, 10,5 g Eiweiß, 7,8 g Fett, 48 mg Cholesterin, 4,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

An apple a day keeps the doctor away! Ob das auch mit dieser hausgemachten Apfelmarmelade funktioniert, musst du selbst herausfinden. Glücklicherweise geht's auf jeden Fall. Und schnell geht's auch noch: Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und zusammen mit etwas Zitronensaft, Zimt, Vanillepaste und Gelierzucker kurz einkochen und noch heiß in Einmachgläser füllen. In der Zwischenzeit bereitest du den Brötchenteig vor. Wir haben eine Teigvariante ohne Hefe für dich, damit es richtig fix geht. Nach nur 20 Minuten im Ofen, kannst du deine goldbraun gebackenen Frühstücksbrötchen mit der inzwischen abgekühlten und köstlich fruchtigen Apfelmarmelade genießen. Wenn das kein perfekter Start in den Tag ist!

### Step 1:

Im ersten Schritt kannst du die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stückchen schneiden. Dann in einen Topf füllen, die Zitrone auspressen und den Zitronensaft zu den Apfelstückchen geben. Jetzt fügst du Zimt, Vanillepaste und Salz hinzu und vermischt alles. Für ca. 10 Minuten lang köcheln lassen. Als Nächstes mischst du den Gelierzucker hinein und kochst alles auf mittlerer Hitze auf. Dabei ab und zu umrühren und nochmal kurz kochen lassen. Dann die Apfelmarmelade noch heiß in Einmachgläser füllen und gut verschließen. Nun stellst du die Gläser auf einem Küchentuch auf den Kopf und lässt sie abkühlen.

### Step 2:

Für die Brötchen den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann mischt du Mehl, Backpulver, Zucker und Salz. Jetzt Butter, Ei und Joghurt dazugeben und alles miteinander verkneten. Nun den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 8 gleich große Portionen teilen und zu runden Teiglingen formen. Auf das Backblech geben, ein Kreuz hinein schneiden und mit etwas Milch bepinseln. Im Ofen für ca. 20 Minuten backen.

### Step 3:

Die Brötchen anschließend leicht abkühlen lassen und mit der Apfelmarmelade servieren.

## Zutaten

### Für die Marmelade:

600 g	Äpfel
1	Zitrone
1/4 TL	Zimt
1/2 TL	Vanillepaste
1 Prise	Salz
225 g	Gelierzucker, 2:1

### Für die Brötchen:

320 g	Weizenmehl, Type 550
1 Pck.	Backpulver
1 EL	Zucker
1/2	TL Salz
50 g	weiche Butter
1	Ei
200 g	Joghurt
1 EL	Milch

### Sonstiges:

Einmachgläser