

## Apfelbrötchen

*Unsere Rezept Idee*  
für 10 Stück

450 g Bauernmehl  
¼ Hefewürfel  
1,75 dl Wasser  
3 Äpfel, ca. 120 g  
1 TL Salz  
1 TL Zitronenschalenpaste  
90 g Naturjogurt  
50 g Haselnüsse gemahlen

Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung eindrücken. Hefe mit 1 dl Wasser anrühren und in die Vertiefung geben. Wenig Mehl darüber streuen. Stehen lassen, bis sich Risse im Mehl bilden. Äpfel an der Bircherraffel direkt dazu reiben. Salz, Zitronenschalenpaste, Jogurt und Haselnüsse und restliches Wasser begeben. Zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig in zehn Portionen teilen. Brötchen länglich formen. Auf dem Blech aufgehen lassen. Mit der Schwere einschneiden. Ofen auf 200 °C vorheizen. In der Ofenmitte ca. 20 Min. backen.

**Rezept siehe unter [www.brogli-ag.ch](http://www.brogli-ag.ch)**

Inhaltliche Angaben und Rezept vom Schweizerischen Obstverband.