

## Französische Brioche mit Apfel-Zimt Füllung aus der runden Backform von Pampered Chef

Runde Ofenhexe von Pampered Chef



Abbildung | Bild und Rezept von Mike Herrmann aus Mike's Kitchen

### Zutaten:

600 g Mehl  
120 g Zucker  
1 Würfel Hefe  
Prise Salz  
60 g Butter  
250 ml Milch

### Für die Füllung:

2-3 Äpfel  
2-3 Esslöffel Zimtzucker

- Zimtzucker ist eine Mischung aus 100g Zucker und 1-2 Esslöffel Zimt
- Ihr benötigt auch noch ein Eigelb und etwas Milch.

-Puderzucker zum bestreuen.

### Zubereitung:

Hefe, Milch und 1 Löffel Zucker in den Mixtopf geben und 3 Minuten 37°C/Stufe 2  
Das Ganze lassen wir für ca. 10 Minuten im Mixtopf ruhen.

Anschließend geben wir alle restlichen Zutaten in den Mixtopf und verkneten es für 5 Minuten/Teigknetstufe.

Den Teig zu einer Kugel formen und in einer Schüssel - abgedeckt- für 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

Den fertigen Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem dünnen Rechteck ausrollen.

Darauf verteilen wir gleichmäßig den Zimtzucker und die Apfelstücke.

Das Rechteck wird vorsichtig von der längsten Seite nach oben aufgerollt damit eine lange Schlange entsteht.

Die Hefeschlange wird in gleichmäßig große Stücke geschnitten- ca. 3cm dick. So entstehen kleine Hefeschnecken.

Diese werden in die Runde Springform gelegt,  
und mit einem Ei/Milch Gemisch bestrichen.  
In der Form lassen wir sie nochmal 15-20 Minuten ruhen.

Das Ganze kommt bei 180°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach für ca. 40-45 Minuten in den Ofen.

Wenn der Kuchen komplett abgekühlt ist, wird er noch mit Puderzucker bestreut.  
Fertig ist ein luftig, lockerer Hefeschnecken Kuchen mit Apfelzimt Füllung.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Rezeptidee und Bild von Mike Herrmann - <https://bit.ly/2MQQXCH>