

APFEL-ZIMT-BUNS*

FÜR 1 MUFFINSBLECH À 12 STK / CM 7M Ø

15 g	Hefe	zusammen in einer Schüssel verrühren, 20 Min. an einem warmen Ort aufgehen lassen
2 dl	Milch	
100g	Mehl	
300g	Mehl	in einer grossen Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde formen
1 Prise	Salz	
40g	Zucker	zusammen mit der Hefemischung zugeben, ca. 5 Minuten zu einem elastischen Teig kneten, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und bei Zimmertemperatur aufsdoppelte aufgehen lassen
1 Stk.	Ei	
2 Stk.	Äpfel, süsslich	Die Hälfte der Äpfel rüsten, vierteln und in wenig Wasser und dem Zitronensaft weich kochen, zu einem dicken Mus pürieren
1 EL	Zitronensaft	
	Butter	Form ausbuttern oder Papierförmchen verwenden
		Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von 30x50cm auswallen, Apfelmus darauf streichen, restlichen Apfel an der Röstiraffel über das Apfelmus reiben Teig von der längeren Seite her aufrollen, in 12 gleich grosse Stücke schneiden und in die Formen legen, nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen
50g	Quittengelee Zimtucker	Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen, Buns in der Ofenmitte ca. 25 Min. backen, herausnehmen und sofort mit Quittengelee bestreichen, noch warm im Zimtucker wenden, warm servieren



*Ein Bun ist eher ein Brötchen als ein süsses Gebäck, passt z. B. auf ein Brunchbuffet oder als Variante ohne Zimtucker auch sehr gut zu einem Glas Wein und Käse

Quelle: Migusto Magazin