Apfelsemmel

Kategorie: Brot und Brötchen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

230 g	Dinkelmehl Typ 630
220 g	Weizenvollkornmehl
1,0 Päckchen	Trockenhefe
1,0 Prise	Salz
1,0 Prise	Zucker
300 ml	Milch
350 g	Äpfel
20,0 g	Sonnenblumenkerne
20,0 g	Leinsamen

(Angaben für 12 Stück)

Dieses Rezept wurde über mehrere Generationen in der Familie Kröger weitergegeben und somit ausgiebig getestet. Inzwischen ist gegenüber Oma Krögers Original etwas abgewandelt und auch wir haben noch etwas variiert und z.B. genaue Gewichtsangaben hinzugefügt. Ob nun original oder nicht, wir haben die Apfelsemmeln für ausgesprochen lecker befunden. Und es ist äußerst praktisch, dass man den Teig am Vorabend vorbereiten kann und ihn am Morgen nur noch aufs Blech zu klecksen und zu backen braucht.

Zubereitung

Aus allen Zutaten einen Teig rühren. Die Äpfel waschen, entkernen und würfeln und unter den Teig heben. Den Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen. Morgens mit einem Löffel große Klekse auf einem mit Backpapier belegten oder gefetteten Blech verteilen und bei 200°C etwa 30 Minuten goldbraun backen. Noch warm verzehren, denn dann schmecken sie am besten.
Anstelle der Sonnenblumenkerne und der Leinsaat kann man auch andere Kerne oder gehackte Nüsse verwenden. Nach Belieben können auch Gewürze wie Zimt oder Zitronenschale ergänzt werden.