



## Apfelmusbrötchen



*vegetarisch*

*ab 7. Monat*

### Zutaten

- 500 g Weizenmehl (oder Dinkelmehl)
- 200 ml lauwarme Milch
- 150 g Apfelmus ohne Zucker
- 21 g frische Hefe
- 1 Prise Salz
- Rosinen nach Belieben

### So bereitest du die Apfelmusbrötchen zu:

Gebt alle Zutaten in eine Schüssel und knetet sie für etwa 10 Minuten gut durch. Je besser ihr den Teig durchknetet, desto fluffiger schmecken später eure Brötchen.

Gebt den Teig anschließend in eine Schüssel, bedeckt ihn mit einem sauberen Handtuch und stellt ihn für 1-2 Stunden an einen warmen Ort. Dort hat der Teig nun Zeit um aufzugehen.

Wenn der Teig sich etwa verdoppelt hat, knetet ihr ihn nochmal ordentlich durch und formt anschließend kleine Brötchen daraus. Wenn ihr möchtet, könnt ihr sie gern mit Rosinen oder anderen Trockenfrüchten füllen.

Anschließend geht es für eure Apfelmusbrötchen bei 180°C Ober- und Unterhitze für etwa 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

### Unsere Empfehlung für Dich:



**breirezept.de**  
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von Breirezept.de

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

**BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE**

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN  
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

The book cover features a collage of photos showing hands holding and preparing various baked items like muffins, bread rolls, and snacks. The title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' is prominently displayed at the top.

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop/>