

## Zutaten

Für 12–16 Stück

1 Backblech von ca. 32×28 cm

Backpapier für das Blech

Teig:

500 g Zopfmehl

½ TL Salz

75 g Zucker

30 g Hefe, zerbröckelt

2,5 dl Milch, lauwarm

1 Ei, verquirlt

50 g Butter, flüssig, ausgekühlt

Belag:

2,5 dl Doppelrahm

1 ½ EL Zitronensaft

100 g gemahlener Rohrzucker

1 Päckchen Vanillezucker

3–4 säuerliche Äpfel, z.B. Jazz, Gravensteiner, geschält, an der Röstiraffel gerieben (ca. 350 g)

300 g Himbeeren

100 g Walderdbeeren

100 g Johannisbeeren

3 EL Rohrzucker

Pudrzucker zum Bestäuben



## Zubereitung

Zubereiten: 35min

Auf dem Tisch in: 35min

1. Teig: Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch, Ei und Butter in die Mulde geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig auf wenig Mehl rechteckig auswallen, vorbereitetes Blech damit auslegen, nochmals 20–30 Minuten gehen lassen.

3. Belag: Doppelrahm, Zitronensaft, Rohrzucker und Vanillezucker verrühren. Äpfel daruntermischen, auf dem Teig verteilen. Beeren und Rohrzucker daraufstreuen.
4. Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Herausnehmen, leicht auskühlen lassen. In Stücke schneiden. Mit Puderzucker bestäuben.

Himbeeren durch Brombeeren ersetzen.

---

Energie: 1398kJ / 334kcal, Fett: 13g, Kohlenhydrate: 49g, Eiweiss: 6g