



REZEPT von Daniela Baier

Apfelbrot

Bei diesem Apfelbrot ist keine Bäckerkunst notwendig. Probiere es ganz pur, mit Butter oder Honig. In kleine Würfel geschnitten ist es ein toller Snack zu Kaffee oder Tee.

Zutaten:

750 g Äpfel geschält, geraspelt
60 ml Rum oder Apfelsaft naturtrüb
250 gemischte Trockenfrüchte (Feigen, Datteln, Cranberries, Aprikosen...)
150 g gemischte Nüsse ganz (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln...)
70 g Zucker
1 EL Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz
1 EL Kakao
1 TL Zimt
1 Prise Salz
500 g Mehl
3 TL Backpulver

Zubereitung:

Große Trockenfrüchte in kleine Würfel schneiden und alle Zutaten außer Mehl und Backpulver in einer großen Schüssel mischen. Die Masse für einige Stunden oder über Nacht durchziehen lassen. Das Mehl und Backpulver untermengen und den Teig in eine gefettete Gugelhupfform drücken (Teig ist sehr klebrig).

Das Brot bei 160°C Umluft für 90 Minuten backen, in der Form auskühlen lassen und stürzen.

Selbstverständlich kannst du das Brot auch in eine Kastenform geben oder rund formen und auf einem Backblech backen. Bestreiche die Oberfläche dann mit einem verquirlten Ei und gebe Mandelblättchen darauf. So bekommst du eine schön glänzende Oberfläche. Lagere das Brot in Alufolie eingepackt im Kühlschrank.