Apfelbrot mit Zimt

Es weihnachtet sehr! Dieses Rezept erhöht die Vorfreude auf's Fest, aber natürlich schmeckt Apfelbrot mit Zimt auch den Rest des Jahres fruchtig-lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 7,3 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

450 g	Äpfel
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
100 g	Zucker
80 g	Rosinen
80 g	Zwetschken (getrocknete)
80 g	Haselnüsse
1 TL	Lebkuchengewürz
1 TL	Zimt
1 TL	Kakao
1 Schuss	Rum
1 Prise	Salz
300 g	Mehl
3 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für Apfelbrot mit Zimt die Äpfel (mit Schale!) raspeln und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Mit Zucker mischen und im Kühlschrank mehrere Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen.

2. Den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Kastenform mit Backpapier auslegen.

Zwetschgen klein schneiden und zusammen mit den Rosinen, Haselnüssen und mit den Äpfeln vermengen.

3. Lebkuchengewürz, Zimt und Kakao unterrühren, zuletzt das Mehl und Backpulver unterheben. Alles gut verkneten und in die Kastenform füllen. Glattstreichen und im Ofen ca. 1 Stunde backen lassen.

4. Ofen ausschalten, Brot im geöffneten Ofen abkühlen lassen. Dann aus dem Ofen und der Kastenform nehmen und vor dem Servieren komplett auskühlen lassen.

Tipp

Zur Lagerung das Apfelbrot mit Zimt am besten in Folie einwickeln und im Kühlschrank aufbewahren.