

Advent Apfelbrot

Das Advent Apfelbrot ist ein würziges aromatisches Früchtebrot für die kalte Jahreszeit. Ein altbewährtes Rezept aus Omas Kochbuch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,4 h



Zutaten

750 g	Äpfel
250 g	Feigen (getrocknet)
150 g	Rosinen
100 g	Dörripflaumen
200 g	Haselnüsse (ganz)
250 g	Staubzucker
1 EL	Kakao
1 EL	Lebkuchengewürz
1 EL	Zimt
50 ml	Rum
1 Stk.	Ei
500 g	Weizenmehl (glatt)
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Das **Apfelbrot** passt ideal für die Advent und Weihnachtszeit. Dafür die Äpfel schälen und grob raspeln. Die getrockneten Feigen und Dörripflaumen fein schneiden. Zusammen mit den Rosinen, ganzen Haselnüssen, Staubzucker, Kakao, Lebkuchengewürz, Zimt, Rum und Ei in eine Schüssel vermischen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen und in die Fruchtmasse einrühren. Den Teig in

zwei mit Backpapier ausgelegte Kastenformen füllen und glattstreichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C zirka 55-60 Minuten backen.

Tipp

Das Advent Apfelbrot mit Walnuss Hälften, geschälte Mandeln oder kandierte Kirschen verzieren.