

## 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	<a href="#">Äpfel</a>
250 g	<a href="#">Feigen</a> (getrocknet)
150 g	<a href="#">Rosinen</a>
100 g	Dörripflaumen
200 g	Haselnüsse (ganz)
250 g	Staubzucker
1 EL	Kakao
1 EL	Lebkuchengewürz
1 EL	Zimt
50 ml	<a href="#">Rum</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
500 g	Weizenmehl (glatt)
1 Packung	Backpulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## 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.