

# Apfelbrot

Ein Rezept, das für fruchtige Abwechslung sorgt: Das Apfelbrot schmeckt wunderbar als kleine Mahlzeit zwischendurch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 1,3 h

**Ruhezeit:** 5,0 h

**Gesamtzeit:** 6,6 h



## Zutaten

700 g	<a href="#">Äpfel</a>
250 g	<a href="#">Rosinen</a>
250 g	<a href="#">Zucker</a> (braunen)
6 cl	<a href="#">Rum</a>
1.5 kg	Walnüsse
1 EL	Kakao
1 TL	Lebkuchengewürz
500 g	Mehl (glattes)
1 Packung	Backpulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für das Apfelbrot die Äpfel schälen und fein reiben. Mit den Rosinen, dem Zucker, Rum, Kakao, Lebkuchengewürz und den Walnüssen vermengen und 5 Stunden durchziehen lassen.
2. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Apfelmasse mit Mehl, Backpulver und etwas Salz verrühren und den Teig in die Kastenform füllen. Im Ofen ca. 80 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

## **Tipp**

Das Apfelbrot schmeckt wunderbar mit frischer Butter und süßem Brotaufstrich.