

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	Äpfel
250 g	Rosinen
250 g	Zucker (braunen)
6 cl	Rum
1.5 kg	Walnüsse
1 EL	Kakao
1 TL	Lebkuchengewürz
500 g	Mehl (glattes)
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz

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.