Low Carb Apfelbrot

Das Low Carb Apfelbrot wird ohne Mehl und Zucker zubereitet. Das gesunde saftig, süße Gebäck schmeckt zur jeder Tageszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

300 g	Äpfel
250 g	gemahlene Haselnüsse
100 g	Erythrit (zu Puder gemahlen)
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Zimt (gemahlen)
3 g	Agar-Agar

Zubereitung

1. Für das **Low Carb Apfelbrot** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform zirka 24x11 cm mit Backpapier auslegen.

2. Die Äpfel schälen und in ein Sieb raspeln. Den Saft etwas abtropfen lassen. Jetzt die Eier und die Äpfel in eine Rührschüssel verrühren. Die gemahlenen Haselnüsse mit Erythritpuder, Backpulver, Zimt und Agar Agar vermischen und unterrühren. Die Masse in die Backform füllen und glatt streichen.

3. Das Low Carb Apfelbrot im vorgeheizte Ofen für zirka 55-60 Minuten goldgelb backen. Nach zirka 30 Minuten mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Das Apfelbrot vom Backrohr nehmen, etwas abkühlen lassen und der aus der Form stürzen.

Tipp

Das Low Carb Apfelbrot mit einigen Tropfen Rum-Aroma verfeinern.