

Apfelbrot:



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

¾ kg Äpfel
15 dag Walnüsse
15 dag Feigen
15 dag Rosinen
25 dag Kristallzucker
30 g Zitronat
30 g Aranzini
7 g Lebkuchengewürz
½ kg Mehl
1 Pkg. Backpulver



Zubereitung:

Walnüsse, Feigen, Rosinen, Zitronat und Aranzini grob hacken und mit dem Zucker und Lebkuchengewürz in einer Schüssel gut vermischen.

Die Äpfel schälen, grob reiben und zu den anderen Zutaten geben. Alles gut verrühren und im Kühlschrank mind. 2 Stunden ziehen lassen, damit die Feuchtigkeit der Äpfel gut aufgenommen werden kann.

Mehl mit Backpulver vermischen und mit der gesamten Masse verkneten (am besten mit den Händen!). Wenn die Masse zu feucht ist, mehr Mehl dazugeben.

Die Masse nach Belieben zu einem Brotlaib, Wecken oder Brotstrang formen und bei 180°C Heißluft cirka 60-80 Minuten backen. Das Apfelbrot sollte eine schöne braune Farbe haben.

Nach dem Backen mit einem Tuch abdecken, nachruhen und gut auskühlen lassen.



Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Sandra Brünner

