

STEIRISCHES APFELBROT

Für 3 Formen 5x5x30cm

ZUTATEN:

520 g griffiges Mehl
21g Backpulver
3 gr Salz
1000 g Äpfel grob gerieben
150 g Kristallzucker
120 g Calvados
120 g Walnüsse grob gehackt

ZUBEREITUNG:

Das Mehl mit dem Salz und Backpulver vermischen. Die grob geriebenen Äpfel sowie den Zucker, Calvados und Nüsse ebenfalls vermischen. Nun alles zusammen mischen und in einer ausgebutterten Formen füllen und sofort bei 180° Grad ca. 45 Minuten backen.

