

Apfelbrot

Zutaten (2 Laibchen)	Zubereitung
700 g Äpfel 250 g Staubzucker 0,12 l Rum 400 g Roggenmehl 2 MSP Natron 1 KL Zimt 0,5 KL Nelkenpulver 150 g Feigen oder Dörrzwetschken 150 g Haselnüsse 250 g Rosinen	Masse herstellen <ul style="list-style-type: none">▪ Äpfel waschen, entkernen, grob raffeln▪ Äpfel mit Staubzucker und Rum vermengen▪ Gemenge im Kühlschrank ziehen lassen▪ Mehl, Natron, Zimt und Nelkenpulver versieben▪ Dörrzwetschken /Feigen in Würfel schneiden▪ zusammen mit Nüssen und Rosinen unter das Mehl mischen▪ marinierte Äpfel gut ausdrücken mit Mehlgemenge vermengen
Nüsse, Mandeln, kandierte Kirschen	Masse formen <ul style="list-style-type: none">▪ mit nassen Händen 2 Laibchen formen▪ Oberfläche schön glattstreichen▪ beliebig mit Früchten belegen
	Laibchen backen <ul style="list-style-type: none">▪ bei 180 ° C ca. 30 min backen
Staubzucker zum Bestreuen	auskühlen lassen <ul style="list-style-type: none">▪ am Blech auskühlen lassen

GUTES GELINGEN! 😊