



Apfelbrot mit Früchten

Zubereitung

Grob geraspelte Äpfel, Feigen, Dörrzwetschken, Rosinen, Nüsse und Zucker mit Kakao, Lebkuchengewürz und Rum in einer großen Schüssel gut verrühren. Die Masse 2-3 Std. kalt stellen.

Das mit Backpulver versiebte Mehl mit der Früchtemasse so lange verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Falls der Teig zu trocken ist, kann man Apfelsaft zu geben.

Man kann den Teig in 3 Kastenformen backen oder Wecken oder Laibe formen.

Wenn man Wecken formt, macht man das am besten mit nassen Händen. Eventuell kann man mit kandierten Kirschen und Mandeln verzieren.

Bei 170 Grad ca. 60-80 Minuten backen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Breite.

Zutaten

- 1 1/2 kg geschälte geputzte Äpfel
- 250 g in kleine Stücke geschnittene Feigen
- 250 g in kleine Stücke geschnittene Dörrzwetschken
- 500 g Rosinen
- 250 g gem. Walnüsse (oder Haselnüsse)
- 250 g Zucker
- 2 Kaffee. Kakao
- 1 gehäufte Eßl. Lebkuchengewürz
- 2 Eßl. Rum
- 1 kg Mehl oder Vollwertmehl
- 2 Pkg Backpulver