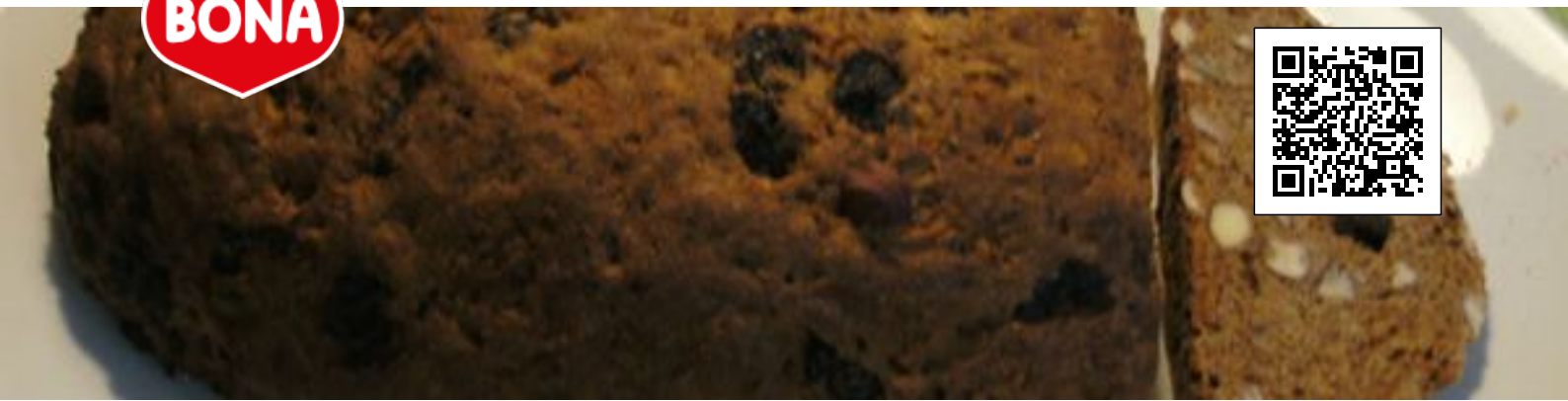




Apfelbrot

Zubereitung

Äpfel schälen und grob raspeln, mit dem Zucker vermengen & über Nacht in einer Schüssel ziehen lassen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und zu einem Teig verkneten.

Einen Laib daraus formen und auf ein Blech mit Backpapier setzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Heißluft) rund 90 min. backen (eventuell nach 30 min. die Hitze reduzieren). Vor dem Anschneiden auskühlen lassen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elisabeth Wonner.

Zutaten

375 g Äpfel

100 g Zucker

2 TL Lebkuchen-Gewürz

1 TL Zimt

50 g ganze Mandeln

50 g ganze Haselnüsse

100 g Rosinen

250 g Vollkornmehl

1 Pkg Backpulver

2 EL Rum