

Apfelbrot

800 g saure Äpfel
250 g Zucker
250 g Rosinen
125 g Haselnüsse ganz
500 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
1 EL Kakao oder Schokopulver

etwas Zimt, Nelken, Kardamon
evtl. 1 EL Schnaps

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, fein schneiden, einzuckern und 4 – 5 Std. stehen lassen (damit sie Saft ziehen). Rosinen, Nüsse dazugeben. Mehl, Backpulver, Gewürze mischen und alles zu einem Teig verarbeiten. In zwei Kastenformen füllen und bei 175° Grad 80 Minuten auf unterster Schiene backen

Das Brot bleibt ca. eine Woche frisch und kann gut eingefroren werden.

Zusammen mit Butter gegessen verstärkt sich das Aroma, da kein Fett im Teig ist.

Tipp:

Man kann auch alle Zutaten mischen, über Nacht stehenlassen, gut verrühren und dann am nächsten Tag backen.