

## Apfelbrot

### Einstimmung auf den Winter und Weihnachten

Suchen Sie nach einer köstlichen Möglichkeit, Ihre Äpfel aus dem Garten zu verwerten und schon ein wenig Weihnachtsstimmung ins Haus zu bekommen? Dann haben wir den perfekten Rezepttipp für Sie: Apfelbrot! Dieses saftige und aromatische Gebäck ist ideal für die erste Einstimmung auf die bevorstehende Weihnachts- und Winterzeit. Mit einer Kombination aus Äpfeln, Zimt und Nüssen ist dieses Apfelbrot nicht nur lecker, sondern auch einfach zuzubereiten. In diesem Rezept zeigen wir Ihnen, wie Sie dieses duftende Brot in nur wenigen Schritten zu Hause backen können. Wir wünschen viel Spaß und gutes Gelingen!



*Rezepttipp von Melanie*

#### **Zutaten:**

- 750g Äpfel (Boskoop)
- 250g Rosinen
- 250g Feigen getrocknet
- 150g Haselnüsse
- 1/16l Rum
- 125g Zucker
- ½ TL Zimt gemahlen
- ½ TL Neugewürz gemahlen
- ½ TL Kakaopulver
- 1 TL Nelken gemahlen
- 1 Pr. Salz
- 250g Dinkel-Vollkornmehl
- 250g Dinkel-Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Ei

#### **Zubereitung:**

- Haselnüsse fein hacken, getrocknete Feigen in ganz kleine Stück schneiden, Rosinen klein schneiden.
- Äpfel schälen und mit Hilfe eines Küchenhobels fein raspeln.
- Diese vier Zutaten in eine Schüssel geben, dann den Rum und die restlichen Gewürze hinzugeben.
- Apfelmasse gut vermischen und dann circa einen Tag gut durchziehen lassen.
- Am nächsten Tag das Mehl, Backpulver und das Ei zur Apfelmasse hinzugeben.
- Teig gut vermengen und anschließend in eine mit Butter ausgefettete Kastenform geben und möglichst glatt streichen.
- Apfelbrot bei 175°C ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und schon ist das Apfelbrot fertig.