



Unser heutiges Rezept für Sie

Apfelbrot

Nach Allgäuer Art.

Zutatenliste

Für 2 Portionen:

Für das Brot:

- 1,5 kg Äpfel, geschält und geraspelt
- 125 ml Rum
- 500 g Trockenfrüchte (beliebig gemischt)
- 300 g Nüsse, ganz
- 150 g Zucker
- 2 EL Kakaopulver, (leicht gehäuft)
- 1 EL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 TL Muskatblüte (Macis)
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Piment, gemahlen
- 1 TL Nelke(n), gemahlen
- 1 kg Mehl
- 1,5 Pck. Backpulver

Zubereitung:

1. Trockenobst (wie Dörrzwetschgen, Feigen, Datteln, Aprikosen, Rosinen) mit dem Messer zerkleinern, dann mit allen anderen Zutaten, außer Mehl und Backpulver, mischen. Mindestens 8 Stunden durchziehen lassen!
2. Dann das mit Backpulver gemischte Mehl hinzufügen, auf einer bemehlten Fläche verkneten und 2 längliche oder ein längliches und ein rundes Brot formen (der Teig ist etwas klebrig, aber die Brote lassen sich trotzdem gut formen - ggf. Hände etwas bemehlen).
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit dem verquirlten Ei bestreichen, gehobelte Mandeln drüberstreuen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C Ober-Unterhitze bzw. 160 °C Heißluft 90 Minuten backen.
4. Schmeckt köstlich mit Butter und/oder Honig und ist eine Bereicherung für das Adventsfrühstück!