

# Apfelbrot

## Zutaten:

1,5 kg	Äpfel	<i>nach dem Entkernten sollten es 1,5kg sein – schälen ist nicht so wichtig</i>
500g	Zucker	<i>kann auch reduziert werden ist dann aber nicht mehr so haltbar</i>
2 TL	Zimt,	
1 EL	Kakao	<i>etwas Piment und Nelkenpulver hinzugeben</i>
100–125 ml	Rum	<i>Rum und Zitronensaft kann auch als Aroma</i>
100–125ml	Zitronensaft	
300g	Nüsse	<i>100g ganze Nüsse 200g gemahlen</i>
300g	Rosinen	
300g	Feigen	<i>grob gewürfelt</i>
1 kg	Mehl	<i>Dinkelmehl, Vollkornmehl, Weizen ganz nach belieben</i>
2 PK	Backpulver	<i>oder auch Backnatron ich verwende lieber Backpulver</i>

Zitronat, Orangeat, nach Geschmack (je ½ für ein Rezept ist ausreichend) mache ich aber nicht hinein.

Etwas Zitronenschale oder Zitronenaroma falls kein Zitronensaft da ist. Dann eventuell ein bisschen Apfelsaft, damit die Konsistenz passt

## Zubereitung:

Äpfel (wer´s mag schälen und) grob raspeln mit Zucker und Nüssen vermischen, verschließen und über Nacht ziehen lassen (das schälen und „über Nacht ziehen lassen“ – kann man sich auch sparen wird trotzdem lecker). Am nächsten Tag die restlichen Zutaten und das mit Backpulver vermischte Mehl dazugeben.

3–4 Kastenkuchenformen (ca. 25cm lang) fetteten und mehlen und einfüllen.

Man kann auch Silikonformen verwenden, dann benötigt man eventuell eine Form mehr. Daran denken, dass der Teig noch aufgeht.

eine Stunde bis 80 Minuten bei 190° ohne Umluft backen

Viel Spaß und viel Erfolg

Wünschen Norbert,  
Claudia, Martin,  
Stefan & Katharina  
Rueß

