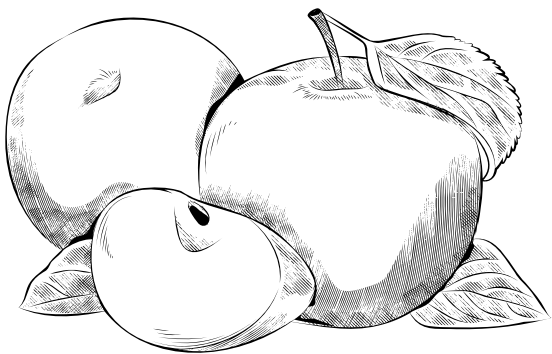


Apfelbrot

Arbeitszeit: ca. 30 min | Ruhezeit: mind. 9 Stunden
Backzeit: 1 Stunde | Temperatur: 180C°

ZUTATEN

250g	Rosinen
4 El	Rum
750g	Äpfel (z. B. Boskop)
250g	Zucker
500g	Weizenmehl (Type 405)
2 Tl	Kakao
1½ Pck.	Backpulver
125g	blanchierte Mandeln
2 Tl	Zimt
2 Tl	neutrales Speiseöl



ZUBEREITUNG

Am Vortag Rosinen in einer Schüssel mit heißem Wasser bedecken, die Hälfte des Rums hinzugeben und über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag eine Kastenform (30 cm) mit Öl einpinseln. Den Backofen vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, raspeln, mit Zucker mischen und 30 Minuten ruhen lassen.

Mehl Kakao, Backpulver und Zimt mischen. Mandeln und Äpfel zugeben. Rosinen abschütten, zum Mehlgemisch geben und glattrühren. Zuletzt 2 TL Öl und den restlichen Rum unter den Teig mischen. Den Teig in die Form geben, goldbraun backen und vor dem Genießen etwa eine Stunde auskühlen lassen.

Verpackt und bei Raumtemperatur ist das Brot mindestens vier Tage haltbar.

Weitere Rezepte und Informationen rund um unsere Mühle finden Sie auf unserer Website.

