



Apfelbrot

Zutaten für 3 Stück à 750 g:

1.000 g	Backmischung für Apfelbrot
750 g	Äpfel, grob geraspelt
250 g	Rosinen
125 g	Rum
200 g	Nüsse
1 EL	Kakao
1 TL	Zimt

Zubereitung:

Vorteig:

Die geraspelten Äpfel mit Rosinen und Rum vermischen und ca. 2 Stunden (besser über Nacht) ziehen lassen. Dann alle Zutaten miteinander vermengen und in die Holzbackformen geben.

Tipp

Nach dem Backen kann man die Brote mit Mandeln oder Nüssen bestreuen und mit heißer Aprikosen-Marmelade bestreichen.



Im Holzbackofen:
Bei 220 °C einschießen
Backzeit: 55 – 60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 230 °C
Unterhitze: 150 °C
Backzeit: 55 – 60 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 210 °C einschießen
Backzeit: 55 – 60 Minuten