

Apfelbrot



Foto: brigitttb

Zubereitung:

Für das **Apfelbrot** die Äpfel schälen und raspeln. Die Feigen schneiden und die Nüsse grob hacken.

Äpfel, Feigen, Nüsse, Rosinen, Zucker, Lebkuchengewürz, Zimt und Rum gut vermischen.

Diesen Rührteig nun Mindestens 12 Stunden zugedeckt ziehen lassen.

Das Mehl und Backpulver versieben und zum Teig dazugeben, gut durchkneten und aus der Masse 5 Striezel formen.

Das Apfelbrot eine Stunde bei 200°C im Backofen backen.

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Kuchen & Torten , Gebäck & Brot

Region: Steiermark

Eigenschaften: Vollwert

Zutaten für 5 Portionen:

- 1 kg Äpfel
- 50 dag Kristallzucker
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 2 TL Zimt
- 1/8 L Rum
- 30 dag Rosinen
- 30 dag Haselnüsse
- 30 dag Feigen
- 1 kg Roggenmehl
- 2 Packung(en) Backpulver