Apfelbrot mit Nüssen



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte

Saison: Herbst Winter

Für: 2 Stück

Verfasst von: Elisabeth Wallinger

Zutaten

400 G	geriebene Äpfel (wenn möglich ungeschält)
120 G	getrocknete Feigen, fein geschnitten
120 G	Rosinen
70 G	Dörrpflaumen, fein geschnitten
1 GEHÄUFTER EL	Aranzini
100 G	grob gehackte Haselnüsse oder Walnüsse
40 G	Rum

1 EL	Amaretto
1 EL	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 TL	Lebkuchengewürz
250 G	Weizenmehl oder Dinkelmehl
0,5 TL	Salz
0,5 PKG	Backpulver

Zubereitung

1. Die Äpfel, Rosinen, Feigen, Dörrpflaumen, Walnüsse, Rum, Amaretto, Aranzini, Zucker und Lebkuchengewürz gut vermischen.
2. Über Nacht ziehen lassen.
3. Danach Mehl, Salz und Backpulver zur Masse geben und alles gut verkneten.
4. Aus dem Teig 2 Laibe formen.
5. Der Teig ist sehr klebrig.
   Am besten lässt er sich mit nassen Händen verarbeiten.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 45 Minuten backen.

TIPP:

Dieses Brot kann auch auf Vorrat produziert werden. Es lässt sich sehr gut einfrieren.