



© Elisabeth Wallinger

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 Dörripflaumen, 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, Dörripflaumen, 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.