

Herbstliches Apfelbrot



Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	25 Dekagramm
Natron / Backsoda / Natrium Bikarbonat	1 Messerspitze(n)
Gewürznelken	½ Teelöffel
Tafelapfel / Tafeläpfel	3/4 kg
Schankrum	1/16 Liter
Roggenmehl	35 Dekagramm
Zimtpulver	1 Teelöffel
Gehackte Haselnüsse	20 Dekagramm

Zubereitung:

Äpfel waschen, entkernen und samt Schale grob raffen und dann mit Staubzucker sowie Rum vermengen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Mehl mit Natron, Zimt und Nelkenpulver vermischen. Anschließend Dörrzwetschken in Würfel schneiden und mit den Haselnüssen und den Rosinen mit einem Kochlöffel gut unter das Mehl mengen. (Statt Dörrzwetschken können auch getrocknete Feigen verwendet werden)

Schlussendlich die marinierten Äpfel mit dem Mehlgemisch vermengen und mit nassen Händen kleine ovale Laibchen aus dem Teig formen und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Oberfläche der beiden Laibe mit nassen Händen glatt streichen und das Apfelbrot im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 170 Grad etwa eine Stunde backen. Apfelbrot auf dem Backblech vollständig auskühlen lassen. Das Brot ist kühl und trocken gelagert in Backtrennpapier oder Pergamentpapier 2-3 Wochen haltbar.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1540-Herbstliches-Apfelbrot.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at