

Alemannischer Bettelmann

Rezept für 0 Portionen

Dauer: ca. 0 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzbrot / Vollkornbrot	300 g
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Rosinen / Sultaninen	Etwas / nach Bedarf
Weißwein	1 Viertel
Tafelapfel / Tafeläpfel	1500 g
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf
Gestoßene/Gemahlene Nelken / Nelkenpulver	1 Prise(n)

Zubereitung:

Das Brot wird zuerst gerieben und dann mit Wein und Wasser befeuchtet und abwechselnd mit den geschälten, kleingeschnittenen Äpfel, den Gewürzen, Rosinen und Zucker in eine gefettete Auflaufform gefüllt und bei mittlerer Hitze ca.45 Minuten gebacken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-671-Alemannischer-Bettelmann.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at