

Apfelbrot von Brigitte



Rezept für 50 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gold Rum	125 ml
Äpfel / Apfel	1.5 kg
Rosinen / Sultaninen	½ kg
Gestoßene/Gemahlene Nelken / Nelkenpulver	1 Esslöffel
Backpulver	2 Pkg.
Feigen	½ kg
Gehackte Nüsse	0.3 kg
Feinkristallzucker	½ kg
Zimtpulver	3 Esslöffel
Kakaopulver	1 Esslöffel
Weizenmehl (griffig)	1 kg
Salz	1 Prise(n)

Zubereitung:

Äpfel waschen und fein raspeln, Rosinen waschen, Feigen klein schneiden, Rum, Zucker, Nüsse und Gewürze dazugeben, alles durchmischen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag 1 kg Mehl und das Backpulver dazumischen und die Menge gut mit Kneithaken verkneten.

Den Teig in 6 Teile zu je 740 g teilen.

6 Wecken formen,

2 Blech mit Backpapier auslegen und je 3 Wecken darauf setzen.

Im Backrohr bei 180° Heißluft ca. 70 Minuten goldbraun backen.

Die Wecken noch heiß mit Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreuen.

Lagerung: Das Apfelbrot in ganzen Wecken in einer Keksdose aufbewahren.

Tipp: Es schmeckt am besten, wenn es nach ca. 1 Woche sein volles Aroma entwickelt hat.

Geschenktipp: Du kannst das Apfelbrot auch in Zelfanpapier verpacken und verschenken!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-738-Apfelbrot-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at