

Apfelbrot nach Grafenaster Tradition

Rezept

Das saftige Apfelbrot schmeckt am besten pur oder mit kalter Butter bestrichen. Dazu passt eine Tasse (Advents)Tee. Besonders saftig ist es, wenn das Brot ein paar Tage durchziehen kann. Es hält sich mehrere Wochen, wenn es in einer luftdicht schließenden Dose aufbewahrt wird.



Zutaten für 3 Leibe:

400 g getrocknete Feigen
400 g Rosinen
400 g Haselnuss
1.5 kg Apfel
2 EL Kakaopulver
1 EL Zimt
1 EL Neugewürz/Piment (Alternativ Nelken / Koriander / Muskat)
0.125 l Rum
1 kg Mehl z.B. Dinkel Vollkornmehl
2 Pk Backpulver

Zubereitung:

1. Die harten Teile der Feigen entfernen und Feigen stifteln.
2. Äpfel waschen, entkernen und grob raspeln.
3. Haselnüsse dritteln.
Kakao, Zimt, Rum und Neugewürz zugeben und alles miteinander vermischen und für 3 Stunden ziehen lassen.
4. Dann Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.
5. Das Backrohr auf 160 Grad Heißluft vorheizen und aus dem Teig drei gleich große Laibe formen und 75 Minuten backen.

Familie Unterlechner und Mitarbeitende wünschen gutes Gelingen und

Frohe Weihnachten!