Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Saftig, fruchtig und köstlich: Apfelbrot

Nur noch dreimal schlafen...

Nur noch dreimal schlafen, dann steht das Christkind vor der Tür. Und ich erinnere mich: drei Tage können eine Ewigkeit sein, wenn man ein Kind ist. Welche Geschenke bringt das Christkind?

Erwachsene sehen das meist entspannter. Dachte ich. Bis ich heute vormittag nur mal gschwind in die Stadt zum Einkaufen wollte. Was für ein Gewussel und Gedränge. Vorm nächsten Laden gabs sogar keine Parkplätze mehr.

Da bin ich entspannt nach Hause gefahren, habe mir eine dicke Scheibe Apfelbrot mit Butter bestrichen und genossen. Abwarten und Kaffee trinken, Weihnachten kann kommen.

Ich wünsche Ihnen erholsame und stressfreie Tage. Und falls Ihnen noch ein Weihnachtsgeschenk fehlt, wie wäre es mit dieser Idee:

ein Gutschein für ein romantisches Candle Night Dinner in einem "Schmeck den Süden"-Restaurant?
Oder selbstgebackenes Apfelbrot? Hier die Rezeptur.

Zutaten für weihnachtliches Apfelbrot

- 750 g geschälte Äpfel, z. B. Boskoop
- 500 g Weizenmehl, Typ 405
- 200 g flüssiger Honig oder Zucker
- 200 g abgezogene, ganze Mandeln
- 100 g getrocknete Feigen
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 50 g Rosinen
- 1 1/2 Pck. Backpulver
- 1-2 EL Kakao
- Mark einer Vanilleschote
- Abrieb einer Viertel unbehandelter Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlener Zimt
- ½ TL Nelkenpulver

Extra: etwas Butter und Mehl für die Backform

Zubereitung

Tag 1:
Äpfel schälen, auf einer Küchenreibe raspeln und 750 g abwiegen. Mit dem Honig übergießen, vermischen und über Nacht zugedeckt stehen lassen.

Tag 2:
Gugelhupf- oder Kastenform mit flüssiger Butter gleichmässig und dünn ausstreichen. Im Kühlschrank 5 Minuten fest werden lassen. Anschließend leicht mehlen. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Für den Teig das Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Getrocknete Aprikosen und Feigen klein schneiden. Dann mit den Rosinen, Mandeln, Kakao, Vanillemark, Nelkenpulver und Zimt zum Mehl geben und mischen. Die geriebenen Äpfel kräftig unterrühren. Den Teig in der Form gleichmäßig verstreichen und im Ofen ca. 80-85 Minuten backen.
.
Nach dem Backen das Apfelbrot noch 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen (Ofentür offen!) stehen lassen. Anschließend auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Tipp: Dazu schmeckt mir streichzarte Butter am Besten.