

weihnachtliches Apfelbrot



Zutaten:

- 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.