

APFELBROT

★★★★★ 4.9 bei 412 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



Apfelbrot ist eine sehr gutes, saftiges Herbst- und Winterbrot. Auch als Geschenk macht es sich wunderbar. Zur Apfelzeit im Herbst kann man auch ohne Probleme einen größeren Schwung backen. Apfelbrot lässt sich wunderbar einfrieren und bei Bedarf wieder auftauen.

Zubereitung

- 1** Die Äpfel, Rosinen, Feigen, Dörrpflaumen, Walnüsse, Rum, brauen Zucker, Zimt und Nelkenpulver gut vermischen und ca. 12 Stunden ziehen lassen.
- 2** Danach Mehl, Salz und Backpulver zur Fruchtmasse geben und alles gut verrühren.
- 3** Den Teig in 4 Teile teilen und Laibe formen (am besten geht das mit nassen Händen).
- 4** Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 40 Minuten backen (sollte das Brot schon früher dunkel werden, dann muss man die Temperatur auf 160 Grad reduzieren).



Zutaten

FÜR 4 BROTE

TEIG

750 g	Äpfel, ungeschält, gerieben
250 g	Rosinen
250 g	getrocknete Feigen, fein geschnitten
125 g	Dörrpflaumen, fein geschnitten
200 g	Walnüsse, grob gehackt
65 g	Rum
30 g	brauner Zucker
5 g	Zimt
2 g	Nelkenpulver
500 g	Dinkelmehl 700
5 g	Salz
16 g	Backpulver