

# APFELBROT

★★★★★ 4.9 bei 107 Bewertungen



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 großen Schwung Apfelbrot backen, es dann einfrieren und bei Bedarf wieder auftauen.

## Zubereitung

- 1** Die Äpfel, Rosinen, Feigen, Dörripflaumen, Walnüsse, Rum, braunen 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).

Bei 170 Grad ca. 40 Minuten backen (sollte das Brot schon früher dunkel werden, dann muss man die Temperatur auf 160 Grad reduzieren).

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 4 LAIBE

#### TEIG

- 500 g Dinkelmehl 700
- mit Schale geriebene
- 750 g Äpfel
- 250 g Rosinen
- 250 g fein geschnittene,  
getrocknete Feigen
- 125 g fein geschnittene,  
Dörripflaumen
- 200 g Walnüsse
- 65 g Rum
- 30 g brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 5 g Salz
- 1 Pkg. Backpulver
- 1/4 TL Nelkenpulver