

# Apfelbrot

Ist ein gehaltvolles Zvieri, geeignet für unterwegs oder zu einer Käseplatte. Das Apfelbrot bleibt mehrere Tage frisch (am besten gekühlt) und eignet sich um schrumpelige Äpfel und Nussresten aufzubreuchen.

## Zutaten

750	g	Äpfel
100	g	Zucker
250	g	Rosinen
125	g	gemahlene Haselnüsse
500	g	Ruchmehl
1 1/2	Päckli	Backpulver
1	El	Kakaopulver
Etwas		Zimt, Lebkuchengewürz



## Zubereitung

- Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden oder mit der Röstiraffel raffeln. Mit dem Zucker bestreuen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
- Die Rosinen und die Haselnüsse zu den Apfelwürfeln geben. Das Mehl, Backpulver, Kakaopulver und die Gewürze mischen und unter die Apfel-Rosinen-Haselnuss-Mischung geben. Der Teig ist eher dickflüssig und darf ruhig von Hand noch etwas geknetet werden.
- Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform geben und 60-75 min. bei 180 Grad backen. Evtl. gegen Schluss mit einer Alufolie bedecken.