



Apfelbrot

750 g Äpfel
250 g Weinbeeren
250 g ganze Haselnüsse
250 g Zucker (oder weniger)
1 TL gemahlene Nelken
2 TL Zimt
Zitronenschale von der Bio-Zitrone gerieben
4 EL Rum
500 g Mehl
1 ½ Päckchen Backpulver

Die Äpfel würfeln, besser noch raspeln und mit den Weinbeeren, Nüssen, Zucker, dem Rum und den Gewürzen mischen und über Nacht/Tag stehen lassen.

Das Mehl mit dem Backpulver unter die Masse mischen

Zwei kleinere Kastenformen gut einfetten und die Masse einfüllen. Bei 180 - 200 Grad ca. 1 ¼ Std. backen. Sollte der Kuchen dunkel werden mit Alufolie abdecken.

Man kann auch kleine Brötchen formen. Backzeit da ca. 30 Minuten.

Stäbchenprobe.