

Apfelbrot



Zutaten

500 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop oder Elstar), 3 El Zitronensaft, 100 g Zucker, 125 g Rumrosinen (je nach Geschmack), 150 g gehackte Mandeln oder Haselnusskerne, 2 Tl Lebkuchengewürz, 1 gehäufter Tl Kakaopulver, 1/2 Pk. Backpulver, 250 g Mehl, nach Bedarf etwas Apfelsaft

Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben hobeln. Erst Zitronensaft, dann Zucker untermischen. Abgedeckt mind. 1 Std. ziehen lassen.
2. Haselnüsse oder Mandeln, (je nach Geschmack Rumrosinen), Lebkuchengewürz, Kakaopulver, Backpulver und Mehl mit einem Kochlöffel unter die Äpfel mischen.
3. Die Masse in eine gut gefettete und gemehlte Kastenform (1 l Inhalt) geben und im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf der 2. Schiene von unten 1:20 Std. backen. Nach 50 Min. mit Alufolie abdecken.
4. 20 Min. in der Form abkühlen lassen, herausnehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.