



Rezept der Woche

Apfelbrot mit feiner Zimtnote

Das zimtige Apfelbrot schmeckt nicht nur zu Weihnachten ☺.

Zutaten für 4 Portionen:

- 750 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
- 200 g Rohrzucker oder brauner Zucker
- 150 g Rosinen
- 125 g ganze Haselnüsse
- 500 g Weizenmehl (Typ 405)
- 1 TL Kakao
- 1 EL Zimt
- 1 ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz

Die Äpfel vierteln, entkernen und mit Schale reiben. Dann mit dem Rohrzucker bestreuen. Über Nacht ziehen lassen. Die Äpfel sehen am nächsten Morgen braun aus. Das ist aber richtig so und gewollt. Die über Nacht durchgezogenen Äpfel mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Den Teig in eine gut gefettete Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 50 Minuten backen. Abkühlen lassen.