

Apfelbrot

Zutaten:

- 750 g geriebene Äpfel
- 150 g Rosinen (grob gehackt)
- 150 g Feigen (grob gehackt)
- 150 g Walnüsse (grob gehackt)
- 1 EL Kakaopulver
- 1 EL Nelkenpulver
- 1 EL Zimt
- 1 EL Zeltengewürz
- 250 g Feinkristallzucker
- 1/6 l Rum
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl
- 1 P. Backpulver



Zubereitung:

- Alle Zutaten außer Mehl und Backpulver vermischen und über Nacht zugedeckt stehen lassen.
- Am nächsten Tag das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterheben.
- Stritzel oder Laibchen formen und ca. eine Stunde bei 170 °C backen.

Dieses Rezept stammt aus dem Stammtisch für die kreative Küche „Allerlei Köstlichkeiten aus heimischem Obst und Gemüse“