

Apfelbrot

Zutaten:

1kg Äpfel..... waschen, schälen, Kernhaus
ausstechen, grob raspeln (nun sollen
es 750g sein).
250 g Zucker..... Mit dem Zucker mischen und über
Nacht(mindestens aber 6 Std.)
durchziehen lassen.

Dann:

500g Mehl
1 ½ P. Backpulver
1 Essl. Kakao
1 TL Zimt
1 P. Lebkuchengewürz } alles miteinander mischen .

1 Essl. Schnaps (nach Belieben)
200 - 250 g Sultaninen und
250 g div. Nüsse, unzer-
kleinert und
die geriebenen Äpfel (samt
Saft der sich gebildet hat)
unter das Mehl mischen,
restliche Zutaten dazu geben,
gut miteinander vermischen

2 Kastenformen fetten und mehlen.
Teig in die Kastenformen
füllen, mit nasser Hand glatt
streichen

Backen :

Bei 180°C
ca. 1 Std. backen.

Nach Beendigung der Garzeit das Apfelbrot kurz in der
Form abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter geben
und vollends auskühlen lassen.

In Alufolie verpackt und kühl gelagert, soll das
Apfelbrot ca. 3 Wochen haltbar sein.