



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

75 dag Äpfel
25 dag Haselnüsse
25 dag Zucker
25 dag Rosinen
1 EL Kakao
1 EL Rum (38 %)
1 TL Zimt, gemahlen
50 dag Mehl
0,5 Pkg. Backpulver
Fett

Mein persönlicher Tipp

Statt Haselnüssen können auch Walnüsse verwendet werden. Aus diesem Teig kann man auch Weckerl formen. Diese ca. 45 Minuten bei 150 °C backen.:

Maria Prinz

Seminarbäuerin im Bezirk Gmünd

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Himmlische Köstlichkeiten mit Äpfel und Birnen*

Apfel-Nussbrot

Zubereitung

- Die Äpfel säubern, schälen und Kerngehäuse entfernen.
- Anschließend grob raspeln und mit dem Zucker vermischen.
- Diese Masse muss acht bis zehn Stunden ziehen.
- Haselnüsse, Rosinen, Kakaopulver, Rum, Zimt, Mehl und Backpulver unter die Apfel-Zuckermasse mischen und gut durchkneten.
- Eine Kastenform gut einfetten und den Teig einfüllen.
- Bei ca. 175 °C etwa eine Stunde backen.