

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

Apfel-Nussbrot



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:

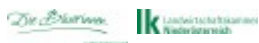


Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Himmlische
Köstlichkeiten mit Äpfel und Birnen*

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

