

## Saftiges Apfelbrot mit Nüssen

VORBEREITEN

20  
Min.

RUHEN

10  
Std.

ZUBEREITEN

80  
Min.

NIVEAU



kann ich wieder meine Kuschedecke rauskramen und bei Regenwetter die Couch keinen Zentimeter verlassen. Dabei gibt es drei Dinge, die meinen Tag perfekt machen: eine gute Serie, warmer Tee und saftiges Apfelbrot.

Apfelbrot ist der perfekte Herbstbote. Mit **Trockenfrüchten, Nüssen und Gewürzen** macht das saftig-süße Brot plötzlich wieder Lust auf kühlere Tage und lauschige Teekränzchen. Die herbstliche Nascherei ist eine **gesunde Alternative zu herkömmlichem Gebäck**. Du kannst Apfelbrot entweder pur genießen oder noch etwas Butter oder Marmelade daraufstreichen.

### Zutaten für 1 Brot

#### Für die Apfelmasse

600 g Äpfel  
2 Esslöffel Zitronensaft  
100 g Rosinen  
120 g flüssiger Honig

#### Für den Teig

350 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Esslöffel Kakao  
1 Teelöffel Zimt  
1 Msp. gemahlene Nelken  
1 Prise(n) Salz  
100 g Trockenobst (z.B. Feigen, Aprikosen)  
80 g Mandeln  
80 g Haselnüsse  
Fett für die Form

#### Besonderes Zubehör

Kastenform (25 cm)

- 1 -

Apfelmasse am Vortag zubereiten. Dafür Äpfel waschen, entkernen und mit Schale grob raspeln. Mit Zitronensaft, Rosinen und Honig in eine Schüssel geben und vermischen. Apfelmasse über Nacht ziehen lassen.

- 2 -

Am nächsten Tag Backofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Backpulver, Kakao, Zimt, Nelken und Salz in einer großen Schüssel gut vermischen. Die durchgezogenen Äpfel dazugeben und alles mit einem Kochlöffel vermengen.

- 3 -

Trockenobst grob hacken. Zusammen mit ganzen Haselnüssen und Mandeln unter den Teig heben. Eine Kastenform (25 cm) einfetten und mit Teig befüllen.

- 4 -

Das Apfelbrot im vorgeheizten Backofen 75-80 Minuten backen. Herausnehmen und aus der Form stürzen. Am

Wenn die Tage kürzer, das Teesortiment größer und die Blätter bunter werden, dann hat der Herbst das Zepter übernommen. Ich liebe die goldene Jahreszeit dafür, dass sie uns so viele **gemütliche Stunden** beschert. Endlich

## Saftiges Apfelbrot mit Nüssen

besten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.