



4. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Apfelbrot

Zutaten:

750 g Äpfel
250 g Zucker
500 g Mehl
1 Tüte Backpulver
150 g Haselnüsse
1 Pck. Rosinen
1 EL Rum
1 TL Lebkuchengewürz
Fett für die Form

Zubereitung:

Die Äpfel raspeln und mit dem Zucker vermischen.
Über Nacht ziehen lassen.
Am nächsten Tag den Backofen auf 175 °C vorheizen.
Die Äpfel gut mit den restlichen Zutaten verrühren.
2 kleine Kastenformen einfetten und mit dem Teig füllen.
1 ¼ Stunden backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
Ruhezeit: ca. 12 Std.

Maja Sucherlan, Dotzlar