



Apfelbrot mit Hefeteig

Äpfel schälen, klein schneiden und mit dem Zucker vermengen. Diese ebenso wie die in Apfeldestillat eingelegten Rosinen über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag Hefe in einer halben Tasse lauwarmem Wasser auflösen und etwas gehen lassen. Danach alle Zutaten verkneten und in eine Kastenform füllen oder kleine Laibchen formen.

Ca. 60 bis 70 Minuten bei 200 Grad backen.

*1 kg Äpfel
150 bis 200 g
Zucker
(je nach
Apfelsorte)
200 g Rosinen
1 Essl.
Apfeldestillat
1 Essl. Kakao
je 1 Messerspitze
Zimt
und Nelkenpulver
250 g Haselnüsse
500 g Mehl
1 ½ Würfel Hefe*

Tipp:

Apfelbrot schmeckt erst richtig gut, wenn man es mindestens eine Woche durchziehen lässt.