

# Apfelbrot



## Zutaten

1 kg Äpfel  
20 dag Zucker  
30 dag Marillen  
30 dag Rosinen  
10 dag Feigen  
20 dag Haselnüsse  
50 dag Mehl  
1,5 P. Backpulver  
1 EL Kakao  
1-2 Kfl. Zimt  
½ Kfl. gemahl. Nelken  
1 Likörglas Rum

## Zubereitung:

- ✓ Äpfel schälen und grob raspeln
- ✓ Marillen, Zucker und Rum dazugeben
- ✓ gut vermischen und 3-4 Stunden ziehen lassen
- ✓ restliche Zutaten untermischen
- ✓ zum Schluss Mehl + Backpulver unterheben
- ✓ falls der Teig zu trocken ist, etwas Milch dazugeben
- ✓ aus der Masse Rollen von ca. 30 dag formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen
- ✓ bei 160°C etwa 45 min backen, kurz vor dem Backende mit versprudelten Ei bestreichen

*Gutes Gelingen wünscht  
Prof. Dir. DI Angelika Schwendinger*