

2) Apfel-Rosinen-Brot

Zutaten:

(geeignet für eine Kastenformgröße von 22 cm)

500 g Vollkornmehl (z.B. Dinkelvollkorn)

800 g Äpfel

200 g Rosinen

200 g getrocknete Feigen

130 g Haselnüsse, fein gehackt

1 TL Backpulver

1 TL Zimt, gemahlen

1 TL Nelken, gemahlen

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und raspeln.

Die Feigen in kleine Stücke schneiden.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und eine Kastenform mit Backpapier auslegen.

Die Rosinen in eine Rührschüssel geben, Feigen und Äpfel hinzufügen und mit einem Handrührgerät kräftig durchrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver, Nüssen und Gewürzen vermischen, in die Rührschüssel geben und alles mit dem Handrührgerät verrühren bis ein fester Teig entstanden ist.

Den Teig in die Kastenform füllen und auf mittlere Schiene ca. 50 min. backen. Falls das Brot zu schnell dunkel wird, nach einer halben Stunde mit Backpapier abdecken, damit es nicht verbrennt.

Einen Tag durchgezogen schmeckt das Apfel-Rosinen-Brot noch besser.

