



Apfelbrot-Rezept von Frau Häussermann

Zutaten:

750 g Äpfel
1/8 Liter Rum
200 g Zucker
500 g Mehl
1,5 Pck. Backpulver
2 EL Kakao
1 Eßl. Zimt
150 g ganze Nüsse

Zubereitung:

Kleingeschnittene Äpfel einen Tag vorher in Rum und Zucker einlegen.

Mehl mit Backpulver, Kakao, Zimt und Nüssen mischen. Äpfel mit Mehlmischung vermengen in Kapselform füllen, 1 Stunde bei 200° C backen.

Apfelbrot-Rezepte aus dem Internet

Rezept 1

Zutaten für 1 Portion

750 g Äpfel
200 g Zucker
200 g Rosinen
2 EL Rum oder Schnaps
200 g Nüsse, ganze
1 EL Kakaopulver
½ Pck. Backpulver
1 Pck. Lebkuchengewürz
400 g Mehl
Fett für die Form

Zubereitung

Äpfel grob raspeln. Die ganzen Nüsse in der Pfanne leicht anrösten.

Äpfel, Nüsse, Zucker, Rosinen, Rum bzw. Schnaps gut vermengen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag noch Kakaopulver, Backpulver, Mehl, Lebkuchengewürz dazugeben. Alles mit den Händen vermengen (sollte der Teig etwas zu trocken sein, gebe ich noch etwas Apfelsaft dazu. Dies macht das Apfelbrot schön saftig).

In eine gefettete Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 170°C - 180°C ca. 1 Stunde backen.

Hinweis: Es kann leider keine Stäbchenprobe gemacht werden, da das Apfelbrot sehr feucht ist. Vorsicht nicht zu lange backen, sonst wird das Apfelbrot schnell zu trocken.

Rezept 2

Zutaten - Apfelbrot

750 gr Boskop Äpfel
200 gr Zucker
200 gr ganze Haselnüsse
125 gr Rosinen
500 gr Mehl
1 1/2 Pck. Backpulver
1/2 Beutel Lebkuchengewürz
1-2 Eßl. Rum

Zubereitung - Apfelbrot

Die Äpfel mit der Schale grob reiben. Den Zucker darüber streuen und über Nacht abgedeckt stehen lassen.

Am nächsten Tag Haselnüsse, Rosinen, Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Rum dazu geben, alles verkneten und im vorgeheizten Backofen bei 175-200 Grad ca. 1 Stunde backen!

Rezept 3

Zutaten:

Für 10 Portionen
500 g säuerliche Äpfel
3 El Zitronensaft
100 g Zucker
1 Pk. Rumrosinen (125 g)
100 g ganze Haselnusskerne
2 TI Lebkuchengewürz
1 TI Kakaopulver
1/2 Pk. Backpulver
250 g Mehl

Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben hobeln. Erst Zitronensaft, dann Zucker untermischen. Abgedeckt mind. 1 Std. ziehen lassen.
2. Rumrosinen, ganze Haselnusskerne, Lebkuchengewürz, Kakaopulver, Backpulver und Mehl mit einem Kochlöffel unter die Äpfel mischen.
3. Die Masse in eine gut gefettete und gemehlte Kastenform (1 l Inhalt) geben und im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf der 2. Schiene von unten 1:20 Std. backen. Nach 50 Min. mit Alufolie abdecken.
4. 20 Min. in der Form abkühlen lassen, herausnehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.