

Allgäuer Apfelbrot

ergibt 2 Brote - hält sich in Alufolie

verpackt lange frisch

Trockenobst (wie Dörrzwetschgen, Feigen, Datteln, Aprikosen, Rosinen) mit dem Messer zerkleinern, dann mit allen anderen Zutaten, außer Mehl und Backpulver, mischen. Mindestens 8 Stunden durchziehen lassen!



Dann das mit Backpulver gemischte Mehl hinzufügen, auf einer bemehlten Fläche verkneten und 2 längliche oder ein längliches und ein rundes Brot formen (der Teig ist etwas klebrig, aber die Brote lassen sich trotzdem gut formen - ggf. Hände etwas bemehlen).

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit dem verquirlten Ei bestreichen, gehobelte Mandeln drüberstreuen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C Ober- Unterhitze bzw. 160 °C Heißluft 90 Minuten backen.

Schmeckt köstlich mit Butter und/oder Honig und ist eine Bereicherung für das Adventsfrühstück!

1 ½ kg Äpfel, geschält und geraspelt

125 ml Rum

500 g Trockenfrüchte, kann beliebig gemischt werden

300 g Nüsse, ganz

150 g Zucker

2 EL Kakaopulver, (leicht gehäuft)

1 EL Zimt

1 Prise(n) Salz

1 TL Muskatblüte, (Macis)

1 TL Kardamom

1 TL Piment, gemahlen

1 TL Nelke(n), gemahlen

1 kg Mehl

1 ½ Pck. Backpulver

Zum Bestreichen:

1 Ei(er), verquirlt

50 g Mandel(n), gehobelt