

Weihnachtliches Apfelbrot (1 Kastenform)

Zutaten	Zubereitung
850 g Bio-Äpfel 150 g Bio-Rübenzucker	Äpfel schälen und raspeln. Geraspelt sollten es 750 g sein. Äpfel mit Zucker in einer Schüssel mischen und über Nacht zugedeckt im Kühlschrank, stehen lassen.
500 g Bio-Weizenmehl, Type 550 1,5 P. Backpulver	Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen.
250 g Bio-Rosinen 150 g Bio-Walnüsse, ganze Kerne 1,5 EL Bio-Kakao 1 TL Bio-Zimt	Rosinen, Nüsse, Kakao und Zimt zufügen und alles miteinander vermengen. Äpfel dazugeben und mit den Knethacken des Handrührgerätes kräftig verrühren. Teig in eine gefettete Kastenform füllen, gleichmäßig verstreichen und bei 175 °C Ober- und Unterhitze oder bei ca. 160 °C Heißluft etwa 75 Minuten backen.
	Apfelbrot nach dem Backen noch ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen. Danach aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Tipps/Variationen:

- Getreidesorten für das Mehl: Einkorn, Emmer, Dinkel, Weizen.
- Vollkornmehl verwenden.
- Bio-Haselnüsse anstatt Walnüsse verwenden.
- Anstatt Zucker, Honig verwenden.