SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: kontakt@cellagon.de Tel: 0431 329932 Web: www.cellagon.de



Apfel-Nuss-Brot

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 22 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

Kalorien p.P.: 352 kcal

Brot

400 g geschälte und geraspelte Äpfel (Boskop)

200 g Rosinen oder Cranberrys

200 ml Agavenhonig oder Agavensirup

250 g Dinkelmehl

1 Packet(e) Backpulver

1 Esslöffel Kakao

1 Esslöffel Zimt

1 Prise(n) Salz

100 g grob gehackte Walnüsse

200 g gehackte Mandeln oder Haselnüsse oder Mischung aus beiden

1.5 Esslöffel Rum oder Alternative

Brot

1. Äpfel, Rosinen oder Cranberrys und Agavenhonig oder Agavensirup miteinander vermengen und für 10 bis 12

Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Restliche Zutaten miteinander vermischen.

3. Dann die Apfel-Rosinen-Honig-Mischung dazu geben und mit dem Knethaken gut vermengen.

4. Masse in eine gefettete Kastenbackform geben.

5. Ofen nicht vorheizen.

6. Bei 180 Grad etwa 1 Stunde backen.

7. Anschließend 10 bis 12 Stunden durchziehen lassen.

Guten Appetit!