Apfel-Früchtebrot
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

750 gr Äpfel (säuerlich), 150 gr Feigen (getrocknet), 150 gr Rosinen, 150 gr Haselnüsse (grob gehackt), 250 gr Rohrzucker, 0,5 Teelöffel Zimt, 1 Prise Nelkenpulver, 500 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver.

Die Zubereitung:

Äpfel vierteln und Kerngehäuse entfernen. Äpfel und Feigen in kleine Würfel schneiden, mit Rosinen, Nüssen, Zucker sowie Zimt und Nelkenpulver vermischen. Masse zudecken und ca. 12 Stunden ziehen lassen. Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl mit Backpulver versieben und mit der Früchtemasse verkneten. Zwei Striezel formen, auf das Blech legen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 1 Std. backen.

Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de