

Apfelbrot mit Nüssen, Rum und Kirschwasser

Zutaten für zwei Brote (à 600 g):

- 500 g Äpfel
- 140 g Rosinen
- 120 g Zucker
- 80 g ganze geröstete Haselnüsse
- 10 ml Rum
- 10 ml Kirschwasser
- 2 g Zimt
- 260 g Weizenmehl Typ 550
- alternativ: Dinkelmehl Typ 630
- 15 g Backpulver
- nach Belieben: Aprikosen-Marmelade

Äpfel waschen, in Spalten schneiden und grob hacken. Mit Rosinen, Zucker, Haselnüssen, Rum und Kirschwasser in eine Schüssel geben und gut vermischen. Abdecken und für 16-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Mehl sieben und mit Backpulver und Zimt mischen. Unter die Apfelmischung heben. Den Teig in zwei Portionen teilen und jeweils in eine Backform füllen. Die Apfelbrote 45-50 Minuten im Ofen backen, nach 10-15 Minuten die Hitze auf 190 Grad reduzieren.

Anrichten: Nach Belieben Aprikosen-Marmelade kurz aufkochen und die Brote damit einstreichen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 13.12.2023

Koch/Köchin: Max Kugel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen