

Apfelbrot aus dem Zauberkasten

(reicht für 2 Zauberkästen oder den Ofenmeister)

Zutaten:

1000 g Äpfel (grob geraspelt)
250 g Zucker
1 Spritzer Zitronensaft
250 g Rosinen (ungeschwefelt)
ein Schuss Apfelsaft oder etwas Rum
500 g Mehl
1,5 Päck. Backpulver
1 Tl. Zimt
1 Päck. Lebkuchengewürz
1,5 EL Kakaopulver
1 Pr. Salz
200 g ganze Haselnüsse
1 Glas Aprikosenmarmelade zum
bestreichen



Zubereitung:

Geraspelte Äpfel mit Zucker und Zitronensaft über Nacht ziehen lassen. Rosinen mit Rum oder Apfelsaft in einem separaten Gefäß ebenso über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Apfelmasse mit Rosinen und den restlichen Zutaten vermengen und in 2 Zauberkästen oder den Ofenmeister geben.

Bei ca. 200°C 60 Min. backen. Nach der Hälfte der Backzeit das Brot abdecken, damit die Oberfläche nicht hart wird. Direkt aus dem Stein auf das Kuchengitter stürzen und noch heiß rund rum mit Aprikosenmarmelade bestreichen, warten bis diese angetrocknet ist und danach nochmals bestreichen.

Verwendete Produkte: 2 Zauberkästen plus oder den Ofenmeister, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN