

Rezept

Apfel-Zucchini-Brot

Ein Rezept von Apfel-Zucchini-Brot, am 17.04.2024

Zutaten

600 g säuerliche Äpfel	350 g kleine Zucchini
160 g (Roh-)Rohrzucker	4 EL Zitronensaft
75 g getrocknete Feigen	1 Pck. Rumrosinen (125 g)
150 g gehackte Haselnüsse	3 TL Lebkuchengewürz
2 TL Kakaopulver	250 g Dinkelvollkornmehl
3 TL Backpulver	1 EL flüssige Butter
Butter und Mehl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (30 cm Länge) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, 1 Apfel beiseitelegen. Die übrigen Äpfel vierteln, entkernen, schälen und grob raspeln. Die Zucchini waschen, putzen und bis auf 50 g ebenfalls raspeln. Die Apfel- und Zuchiniraspel mit 150 g Zucker und dem Zitronensaft vermischen. Abgedeckt ca. 2 Std. marinieren lassen.
2. Dann den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kastenform einfetten und mit Mehl einstäuben. Die Feigen klein würfeln und mit Rumrosinen, Nüssen, Lebkuchengewürz, Kakao, dem Dinkelmehl und dem Backpulver vermischen. Mit einem Kochlöffel unter die Apfel-Zucchini-Mischung mengen.
3. Den Teig in die Form füllen. Den beiseitegelegten Apfel vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Restliche Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Die Apfelspalten und Zuchinischeiben dachziegelartig auf den Teig legen. Mit der Butter bestreichen und dem übrigen Zucker bestreuen.
4. Im Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 1 Std. 15 Min. backen. Herausnehmen und das Apfel-Zucchini-Brot ca. 20 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.