Rezept

Apfel-Nuss-Brot

Ein Rezept von Apfel-Nuss-Brot, am 25.05.2025

Zutaten

- **750 g** geraspeltes Apfelfruchtfleisch (von ca. 900 g Äpfeln, z. B. Cox orange)
- **4 EL** Rum Kirschwasseroder Kirschwasser (ersatzweise Apfelsaft)
- **1 ½ Pck.** Backpulver
- **1 TL** gemahlener Zimt
- **2 TL** Lebkuchengewürz
- **2 - 3 EL** Milch
- Fett für die Form
- **250 g** brauner Zucker
- **250 g** Cranberries (ersatzweise Rosinen)
- **200 g** Haselnusskerne
- **500 g** Mehl
- **1 EL** Kakaopulver
- **½ TL** gemahlene Nelken
- **½ TL** Salz
- **1** Eiweiß

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die geraspelten Äpfel mit dem Zucker und die Cranberrys mit dem Rum oder Kirschwasser mischen. Jeweils zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sich die Häutchen lösen. Kurz abkühlen lassen, dann die braunen Häutchen zwischen den Handflächen abreiben. Auskühlen lassen.

2. Am nächsten Tag den Backofen auf 180° vorheizen. Das Mehl mit den gerösteten Haselnüssen, Backpulver, Kakao und den Gewürzen mischen. Die Apfelraspel, die eingeweichten Cranberrys und die Milch unterrühren.

3. Die Form einfetten, den Teig einfüllen, glatt streichen und mit verquirltem Eiweiß bepinseln. Im Ofen (unten) 75 - 85 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen. Stürzen und ganz auskühlen lassen. In dicke Scheiben schneiden. Das Apfelbrot hält sich in Folie gewickelt bis zu 1 Woche.