

Rezept

## Apfelbrot mit Rosinen

Ein Rezept von Apfelbrot mit Rosinen, am 25.04.2024

### Zutaten

<b>1 kg</b> Kochäpfel (z. B. Boskop)	<b>200 g</b> Rohrzucker
<b>200 g</b> Rosinen	<b>100 ml</b> Obstler (ersatzweise Apfelsaft und einige Tropfen Rumaroma)
<b>200 g</b> ungeschälte Mandeln	<b>500 g</b> Mehl (Type 1050)
<b>1/2 Päckchen</b> Backpulver	<b>1 TL</b> Lebkuchengewürz
<b>1 EL</b> Rapsöl für die Formen	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 2 Kastenformen à 10 x 27 cm (ca. 40 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

### Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und mit der Küchenmaschine oder auf der Reibe grob raspeln. Apfelraspel mit Zucker vermengen und mindestens 2 Std. (am besten über Nacht) ziehen lassen. Rosinen mit Obstler bedecken und über Nacht einweichen.
2. Am nächsten Tag die Apfelmasse abtropfen, dabei den Saft auffangen. Äpfel mit Rosinen und Mandeln vermengen. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz in einer Schüssel mischen und mit der Apfelmasse verrühren. Nach und nach den aufgefängenen Saft untermischen, sodass ein formbarer Teig entsteht.
3. Die Formen mit Öl einfetten. Jeweils die Hälfte von dem Teig in die Formen geben. Im Backofen (Mitte) bei 160° (Umluft, ohne Vorheizen) ca. 1 Std. 30 Min. backen. Eventuell mit Backpapier abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Die Apfelbrote herausnehmen, kurz ruhen lassen, dann aus den Formen stürzen und ausdampfen lassen.