

Monday, November 9. 2009

Apfelbrot

Heute steuert meine Mama mal eines ihrer leckeren Rezepte bei. Ich war am Wochenende zu Besuch und konnte mir ein Bild davon machen, wieviel ein paar Apfelbäume und ein Walnußbaum im Garten so abwerfen. Ich kann nur sagen, das ganze Gästezimmer wurde zur Vorratskammer umfunktioniert und steht voller Kisten.

Um das alles zu verwerten gibt es Apfelkuchen, Apfelkompott, Apfelmus, Apfel pur... hab ich noch was vergessen?

Als kleine Abwechslung hat sie am Wochenende Apfelbrot gebacken. Das sieht aus und hat eine Konsistenz wie Kletzen- oder Fruchtbrot, nur mit Apfel, statt mit Feigen etc. Schmeckt saftig, lecker duftend mit weihnachtlichen Gewürzen und knusprig durch die Nüsse. Perfekt super als Frühstück oder nachmittags zum Kaffee. Stärkungsmittel und nicht zu süß.

Hier ist das Rezept für alle, die es sich bald mit einer Scheibe auf der Couch gemütlich machen wollen:

1 kg Äpfel,
200 g Zucker (darf auch brauner Zucker sein)
250 g Rosinen
1/2 Päckchen Lebkuchengewürz ca.8-10 g (Inhalt = 15g)
1 EL Kakao
1 TL Zimt
1 TL gemahlene Nelken
200 g grob zerkleinerte Nüsse (Hasel- oder Walnüsse - am besten schmecken aber Walnüsse)
500 g Mehl Typ 405 " (mit Vollkornmehl noch nicht probiert)
1 Päckchen Backpulver

Am Vortag Äpfel schälen und hobeln, mit 200 g Zucker über Nacht Saft ziehen lassen, ebenso Rosinen mit Rum tränken und weichen lassen.

Am nächsten Tag die Rosinen zu den Äpfeln geben, das Mehl mit Backpulver, Gewürzen und Kakao mischen und jeweils in kleinen Portionen zu der Apfel-Rosinenmischung sieben und untermengen (kann ruhig mit der Hand nachgeholfen werden) Am Schluss die Walnüsse grob zerkleinern (mit Messer oder Hand) und unter den Teig mischen (vorsichtshalber kontrollieren, ob sich keine Schalenreste mehr unter den Nüssen befinden).

Backofen vorheizen: 200° C Ober- und Unterhitze
Zwei Kastenformen ca. 31 cm Länge ausfetten, mit Semmelbrösel oder gemahlene Haselnüssen (geschmacklich besser) bestreuen und jeweils die Hälfte der Masse einfüllen.

Die zwei Kastenformen der Länge nach in den Backofen geben und bei 200° C 60 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Das Apfelbrot hält in Alufolie gewickelt und kühl gelagert 2-3 Wochen, wenn sich nicht schon vorher alle darüber her gemacht haben.

Hätsch in Klarsichtfolie verpackt und mit Schleifen versehen ein willkommenes Geschenk oder Mitbringsel in der Adventszeit.