

#dorfergenuss für daheim

Apfelbrot

Zutaten für 4 kleine Laibe:

500 g Roggenmehl
500 g Weizenmehl glatt
2 Äpfel
1/2 Kranz Feigen
150 g Nüsse ganz
250 g Rosinen
400 ml Wasser
2 Pkg. Backpulver
2 El. Brotgewürz und 1 El Lebkuchengewürz
1 El Zimt und 3 El Rum
1,5 El Salz und 1,5 El Zucker



Zubereitung:

Die Äpfel und Feigen fein reiben. Mehle und Backpulver mischen, die geriebenen Äpfel und Feigen, sowie Nüsse, Rum und Rosinen dazu mischen, ca. 250 ml Wasser dazugeben, nochmal gut vermischen.

Die Brotmasse zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte er etwas zu trocken sein, einfach noch ein wenig Wasser zugeben. Ist er zu feucht, etwas Mehl hinzufügen.

Jetzt Brotlaibe formen, vor dem Backen mit Wasser befeuchten und ca. 10 Minuten stehen lassen.

Das Backrohr auf 170 Grad Heißluft vorheizen. Und ab in den Ofen: ca. 50 Minuten backen.

TIPP: Noch saftiger wird das Brot, wenn man eine Kasserolle mit Wasser mit ins Rohr stellt.

Das noch warme Brot in ein feuchtes Tuch einwickeln, auskühlen und schmecken lassen!

Gutes Gelingen!

--> Wir freuen uns über Euer Feedback

oder postet Eure Ergebnisse zB auf Instagram und markiert uns mit @hotel.dorfer

