

Apfelbrot:

750 g Äpfel Raspeln und mit 100-200 g Zucker mischen,
2-4 Stunden durchziehen lassen.

250 g Rosinen oder Sultaninen

200 g ganze Haselnüsse

1-2 Eßl. Kakao

1-2 Teel. Zimt ,wenig Nelken

5-10 Eßl. Schnaps (Obstler)

500 g Mehl, evtl. auch etwas mehr

2 Beutel Weinstein Backpulver

Daraus einen Teig herstellen.

Am besten mit den Händen verkneten

In 1-2 mit Backpapier ausgeschlagene Kastenformen füllen.

Bei 180-200 Grad 1-1,5 Stunden backen.

(Geht nicht sehr auf)

Einige Tage in Folie lagern.

Kann auch eingefroren werden

Gutes Gelingen

Mit freundlichen Grüßen

Rosemarie Backhaus-Schaaf