Artikel vom 27.09.2023 · Ausgedruckt am 25.11.2026, 06:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/julias-apfelbrot

Julias Apfelbrot



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 3 Kastenformen):

1,5 kg Äpfel,

125 ml Quitten- oder Apfelsaft,

100 g gemahlene Haselnüsse,

150 g ganze Haselnüsse,

250 g getrocknete Feigen,

1 TL Zimt,

500 g Zucker,

1 kg Mehl,

2 P Backpulver,

1 TL Kakao.

Zubereitung: Die Äpfel waschen, entkernen und grob raspeln. Die Feigen in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Äpfeln, Haselnüssen (gemahlen und ganz), Saft, Zimt und Zucker mischen und über Nacht ziehen lassen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit dem Kakaopulver zu der Apfelmasse geben. Alles gut vermischen und in die mit Backpapier ausgelegten Kastenformen geben. Bei 180 °C circa 80 Minuten backen. *Julia Ernsting*