

Türchen 17 | Advent Calendar Door 17

Rezept Veganes Apfelbrot



© Dagmar Knorr

Zutaten

500g Apfel
150g Rohrzucker oder Honig
160g ganze geschälte Mandeln
160g Rosinen (15 min eingeweicht)
330g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 TL Zimt
1/4 TL gemahlene Nelken
1 TL Lebkuchengewürz
1 EL Kakao, ungesüßt

Zubereitung

- Apfel schälen und kleinschneiden bzw. raspeln. Mit dem Zucker vermengen und mind. 4 Std. oder über Nacht ziehen lassen.
- Backofen auf 170° C Umluft vorheizen.
- Restliche Zutaten zu den Äpfeln und dem Saft geben und mit Knethaken verkneten.
- Kastenform fetten oder mit Backpapier auskleiden, Teig hineingeben.

Backen

Umluft: 170° C
Backzeit: 55 min

Brot sofort aus der Form nehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.