

Apfelbrot mit Nüssen



Zutaten für 1 Kastenform á 30 cm:

- 750 g Äpfel
- 150 g Rosinen (oder Cranberries)
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 250 g Weizenmehl
- 70 g brauner Zucker
- 1,5 Päckchen Backpulver
- 2 EL Backkakao
- 1 TL Zimt
- 200 g Nüsse (z.B. Haselnüsse, Pekannüsse, Cashews)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 75 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Äpfel und entferne das Kerngehäuse. Raspel sie grob. Hacke die Nüsse.
2. Mische das Weizenmehl mit dem Vollkornmehl, dem Backpulver, Zimt, Kakao, Zucker und den Rosinen.
3. Hebe die gehackten Nüsse und die geraspelten Äpfel unter.
4. Fülle den Apfelbrot-Teig in gefettete Kastenform geben.
5. Backe das Apfel-Nuss-Brot 1 Stunde bei 180°C Ober-/Unterhitze.
6. Nimm das Brot aus der Form und lass es abkühlen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

