

## Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, den 25.10.2019

Apfelbrot

Für ca. 12 Stücke

### Zutaten

#### Für die Fruchtemischung:

540	g	Äpfel
(geschält und entkernt, z.B. Elster oder Braeburn)		
130	g	Zucker
90	g	Haselnüsse
140	g	Sultaninen
10	ml	Kirschwasser
10	ml	Rum

#### Für die Mehlmischung:

300	g	Weizenmehl (Type 550)
6	g	Zimt
18	g	Backpulver



### Zubereitung

1. Am Vortag: Für die Fruchtemischung Äpfel würfeln, Haselnüsse in der Pfanne rösten und abkühlen lassen.
2. Apfelwürfel, geröstete Haselnüsse, Zucker, Sultaninen, Kirschwasser und Rum in einer Schüssel mischen und 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Den Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform einfetten.
4. Für die Mehlmischung Weizenmehl, Zimt und Backpulver mischen, über die Fruchtemischung sieben und unterheben.
5. Die fertige Fruchtemischung in die vorbereitete Kastenform füllen und im Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen.
6. Das Apfelbrot aus der Form nehmen und etwas abkühlen lassen.

Unser Tipp: Das Apfelbrot schmeckt am besten mit Butter bestrichen.

**Nährwerte: Pro Stück:** Kcal: 249, KJ: 1036, E: 4 g, F: 5 g, KH: 45 g;