

Apfelbrot mit Nüssen

(von Rubén Zarate zubereitet und fotografiert)



Zutaten:

375 g Apfel
100 g Zucker (am besten brauner Zucker)
100 g Rosinen (alternativ: getrockneten Aprikosen oder Pflaumen)
75 g Nüsse gehackt oder gehobelt
250 g Mehl
3TL Backpulver
2TL Kakaopulver
1EL Rum (alternativ: Rotwein, Cognac oder Pisco)
etwas Zimt und Salz

Zubereitung

Die Äpfel in sehr kleine Stücke schneiden, mit dem Zucker vermengen und über Nacht ruhen lassen. Anschließend alle weiteren Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas „Apfelsaft“ oder Sprudelwasser hinzufügen. Die Masse in eine Kastenform einfüllen und etwa 60 – 70 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad backen.