Apfelbrot-
Ein Rezept von Ron Hermenau

Das Apfelbrot ist lecker und einfach zuzubereiten, insbesondere wenn die Äpfel gerieben sind. Das Brot ist auch im Labor sehr beliebt und immer schnell aufgegessen.

120g Rosinen
3 Esslöffel Strohrum (bitte keinen anderen Rum verwenden, da nur der typische Strohrum diesen typischen Geschmack hat)
1kg Äpfel
50g Walnüsse
50g Mandeln
2 Teelöffel Zimt
2 Teelöffel Kakaopulver
500g Mehl
2 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
250g brauner Zucker

1. Den Backofen auf 160 Grad Umluft (180 Grad Ober/Unterhitze) vorheizen.
2. Eine große Kastenform ca. 35cm lang mit Backpapier auslegen, wer keine große Form hat kann auch zwei kleinere Formen nehmen.
3. Die Rosinen in Strohrum tränken und ca. eine Stunde lang (gern auch länger) sehen lassen
4. Die Äpfel waschen, entkernen und dann mit der Schale sehr fein raspeln. Walnüsse und mandeln klein hacken und unter die Äpfel mischen. Die Rosinen nun ebenfalls dazugeben.
5. Zimt, Kakao, Mehl, Backpulver, Salz und braunen Zucker mischen und zu den Äpfeln geben. Alles zu einer gleichmäßigen Masse durcharbeiten.
6. Den Apfelteig in die Kastenform füllen und ca. 1 Stunde backen. Nach ca. 45 Minuten das Apfelbrot eventuell mit etwas Alufolie im Ofen bedecken damit es nicht zu dunkel wird beim Backen. Wer kleinere Backformen benutzt der muss die Backzeit eventuell etwas verkürzen. Ihr könnt, wie fast immer bei solchen gerührten Teigen, einfach einen Stäbchentest machen, um zu schauen, ob der Teig durchgebacken ist.
7. Das Brot nach dem Backen gut auskühlen lassen.