



Früchtebrot

Zutaten:

375g Äpfel geraspelt
½ TL Nelken gemahlen
½ TL Zimt
70g Feigen oder Aprikosen – getrocknet
30g Zwetschgen oder Datteln – getrocknet
50g Walnüsse oder Mandeln (grob gehackt)
10g Rosinen oder Cranberries
50g Rohrzucker
Etwas Rum
Etwas Zitronenschale
250g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl von der Vogt Hofmühle
½ Päckchen Backpulver

Die getrockneten Früchte klein schneiden, die Nüsse grob hacken. In einer Schüssel die Früchte und Nüsse mit den geraspelten Äpfeln sowie gemahlene Nelken, Zimt, Rosinen, Rohrzucker, einem guten Schluck Rum und der Zitronenschale vermengen. Die Mischung mindestens 8 Stunden oder besser über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag Mehl und Backpulver unterkneten. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten backen.

Das Apfelbrot passt perfekt zu einer Tasse Tee oder auch zu verschiedenen Käsesorten.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: mail@vogt-hofmuehle.de | www.vogt-hofmuehle.de