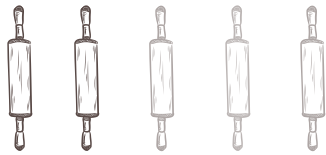


Heurigen K O C H S H O W

Apfelbrot à la Anita



Schwierigkeitsgrad

9 Stunden

Zeitaufwand

Zutaten

- 75 dag Äpfel
- 25 dag Zucker
- 25 dag Haselnüsse
- 25 dag Rosinen
- 50 dag Universal-Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- 1 TL Zimt
- 2 EL Rum
- 1/2 Pkg. Backpulver
- Kastenform
- Schüssel
- Reibe

Notiz an mich:



Heuriger K O C H S H O W

Apfelbrot à la Anita

Zubereitung

Äpfel schälen und anschließend grob raspeln.

Die geriebenen Äpfel mit dem Zucker vermischen und 7-8 Stunden stehen lassen.

Rosinen mit Rum übergießen.

Haselnüsse, Kakaopulver, Zimt, Backpulver, Mehl und Rum-Rosinen unter die Apfel-Zuckermasse mischen und gut durchkneten.

Die Masse in eine eingefettete Kastenform geben und für etwa eine Stunde bei 160°C Heißluft backen.

*Unser Weintipp: Traisental DAC Reserve
Grüner Veltliner Urgestein 2018*