

## **Apfelbrot (Rührteig)**

### Zutaten für die Apfelmasse (am Vortag zubereiten):

750 g grob geraspelte Äpfel (ohne Kerngehäuse, aber mit Schale)  
150 g Zucker  
1 P Vanillinzucker  
100 g Rosinen  
2 EL Zitronensaft

### Zutaten für den Apfelbrot-Teig:

350 g Mehl  
1 P Backpulver  
1 Prise Salz  
1 EL Kakao  
1 TL Zimt  
1 Msp. Nelken, gemahlen  
150 g Haselnüsse, ganz

### Zubereitung:

- Raspeln Sie (mit der orangefarbenen Kunststoffreibe) am Vortag die ungeschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel
- Vermischen Sie mit der Hand (Handschuhe) die geraspelten Äpfel mit dem Zucker, Vanillinzucker, den Rosinen und dem Zitronensaft
- Rühren Sie das Ganze nach einer halben Stunde noch einmal um und lassen Sie es über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ziehen
- Nehmen Sie am nächsten Tag eine 30 cm lange Kastenform und fetten Sie diese bzw. legen Sie sie mit Backpapier aus (besser)
- Heizen Sie den Backofen auf 170 Grad Umluft oder 190 Grad Ober-/Unterhitze vor
- Vermischen Sie in einer großen Schüssel mit der Hand das Mehl, Backpulver, Salz, Kakao, Zimt und Nelken
- Fügen Sie die Haselnüsse und die Apfelmasse hinzu und kneten Sie alles mit der Hand durch. Der Apfelbrot-Teig soll schwer vom Löffel fallen. Fügen Sie ggfs. noch etwas Mehl hinzu.
- Füllen Sie den Teig mit der Hand in die Kastenform
- Backen Sie das Apfelbrot etwa 60 Minuten
- Stürzen Sie das Apfelbrot auf einen Rost und lassen Sie es auskühlen

Viel Spaß!