



Apfelbrot (vegan, ohne Ei und Butter)

Von Jeanette Marquis

Zutaten:

750g Äpfel
250g Zucker
250g ganze Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln ...)
150g Rosinen oder Cranberries
500g Mehl
1 EL Kakaopulver
1 TL Zimt oder orientalische Gewürzmischung
1 ½ Päckchen Backpulver
ca. 250ml Apfelsaft

nur wer mag:

ca. 50g zerlassene Butter, Puderzucker

Zubereitung:

Äpfel vom Kerngehäuse befreien und mit der Schale in feine Stücke schneiden. Mit dem Zucker in einer großen Schüssel mit Deckel über Nacht ziehen lassen.

Mehl mit dem gesiebten Backpulver, Gewürzen und Kakao vermischen. Alle Zutaten zu den Äpfeln geben und mit einem Löffel oder großen Schneebesen unter Zugabe von Apfelsaft zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Kastenformen (25 Zentimeter) verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 50 – 60 Minuten backen.

Wer mag, kann die noch heißen Apfelbrote mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Die Apfelbrote lassen sich in Alufolie im Kühlschrank gut aufbewahren und schmecken nach ein paar Tagen, gut durchgezogen am besten!