

Apfelbrot

Zutaten:

150 g Dinkelkörner
500 g Äpfel, geschält, in Stücken
40 g Honig / Agavendicksaft für die Vegane Variante
200 g Dinkelmehl, Type 630
1 Pck. Backpulver
1 EL Kakaopulver
30 g Milch
1 Prise Salz
1 Msp. Zimt
1 Msp. Nelkenpulver
½ Vanilleschote, Mark ausgekratzt
100 g Rosinen
150 g Haselnüsse

Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Kastenform (12 x 30 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Dinkelkörner in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 10 mahlen.
3. Äpfel und Honig/Agavendicksaft zugeben und 4 Sek./Stufe 4 zerkleinern.
4. Dinkelmehl, Backpulver, Kakaopulver, Milch, Salz, Zimt, Nelkenpulver, Vanillemark, Rosinen und Haselnüsse zugeben und mithilfe des Spatels Teig Linksdreh/1 Min. kneten. Teig in die vorbereitete Kastenform geben und im Backofen 1 Stunde (200°C) backen.
5. Apfelbrot 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter geben, auskühlen lassen, in 16 Scheiben schneiden und servieren.

Gutes Gelingen!

Eure Helga

