Aus der Ortsbäuerinnen Backstube
6. Dezember

Weiter geht es mit der Ortsbäuerin Irmgard Appel aus Seiboldsdorf - sie stellt ihr Apfelbrot vor

Zutaten

10 mittelgroße Äpfel
125 g getrocknete Feigen
125 g getrocknete Pflaumen
250 g Rosinen
200 g ganze Nüsse
250 g Zucker
1 EL Kakao
1 Päckchen Lebkuchengewürz
1 TL Zimt
125 ml Obstler
1 ½ Päckchen Backpulver
750 g Dinkelmehl
2 Eier
1 Prise Salz

Zubereitung

Äpfel in Würfel schneiden, Feigen und Zwetschgen klein schneiden. Mit den Nüssen, Zucker, Kakao, Lebkuchengewürz, Zimt und Obstler über Nacht ziehen lassen.

Mehl, Backpulver, Eier und Salz untermischen. Zwei Kastenformen mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen oder 2 Laibe formen. Bei etwa 180° ca. 60 Minuten backen.

Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Irmgard Appel