

# Altenländer Apfel - Nussbrot

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 1:20 h
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '1:20 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Althergebracht, einfach, kernig - fruchtig, einfach beschrieben

## Zutaten

- 250 g Mehl, gesiebt, mit 1/2 Tütchen Backpulver und 1 Prise Salz gemischt
- 125 g gewaschene Rosinen
- 4 Cl brauner Rum
- 100 g Zucker
- 100 g ganze Haselnusskerne
- 2 Tl Lebkuchengewürz
- 1 Tl Kakaopulver
- 2 säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, grob gewürfelt
- 3 El Zitronensaft und etwas Abrieb

## Zubereitungsart

### Schritt1

Am Vortag die Rosinen in Rum einlegen.

### Schritt2

Die Apfelwürfel mit dem Zitronensaft und Abrieb und dem Zucker marinieren, etwas durchziehen lassen.

### Schritt3

Den Backofen auf 190 ° C vorheizen.

### Schritt4

Unter das Mehl das Lebkuchengewürz, das Kakaopulver, die Rosinen mit dem Rum und die Haselnusskerne mischen, dann die marinierten Äpfel unter heben.

### **Schritt5**

Für ca. 80 min. auf der 2. Schiene von unten backen, nach 50 min. mit Alufolie abdecken.

### **Schritt6**

20 min. bei geöffneter Backofentür auskühlen lassen, heraus nehmen, vollständig abkühlen lassen.

**Rezeptart:** Niedersächsisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-apfel-nussbrot/>