



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/>