

Süßes Apfelbrot



Zutaten (12 Scheiben):

- 3 Äpfel (á ca. 150g)
- 65 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 1 EL Zitronensaft
- 70 g Mandeln (ganz)
- 50g Rosinen
- 350 g Weizenvollkornmehl
- 1 TL Zimt
- 2 TL Backkakaopulver
- 1/2 Pkt. Backpulver
- 1 TL Rapsöl
- 200 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Butter (zum Einfetten)
- Paniermehl (zum Ausstäuben)

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und samt Schale grob reiben. Die Apfelraspel zusammen mit Mandeln, Zitronensaft, Rosinen, Zucker sowie Vanillezucker vermischen. Die Masse mit einem Löffel andrücken, abdecken und im Kühlschrank 5 Stunden ziehen lassen.

Eine Kastenform mit Butter Einfetten und mit dem Paniermehl ausstäuben. Backofen auf 160 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Mehl, Backpulver, Backkakao und Zimt in einer Schüssel vermischen. Die durchgezogene Apfel-Rosinen-Mandelmischung samt Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten geben. Rapsöl zur Milch geben und diese ebenfalls zu den übrigen Zutaten hinzufügen. Alles gründlich zu einem homogenen, leicht zähen Teig verkneten. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen, glattstreichen und für 60 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Den Kuchen nach der Backzeit noch 30 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Danach aus dem Ofen holen, auf ein Gitterrost stürzen und abkühlen lassen.