

Apfelbrot



Neulich hat mich eine Freundin zum Kaffee eingeladen. Sie wohnt im gleichen Viertel und ich versorge sie immer mal mit gerettetem Essen von Foodsharing. Da wir generell immer mal gerne einen Kaffeeklatsch machen, rief sie spontan an, ob ich vorbeikommen möchte.

Ein paar Stündchen ließen wir es und dann mit Kaffee, intensiven Gesprächen und ihrem Apfelbrot gut gehen. Das war so lecker, dass wir ordentlich schmausten und ich sofort wusste, dass ich es nachbacken werde.

Am besten schmeckt es mir einfach nur mit Butter, aber Konfitüre oder Honig ist sicher auch nicht schlecht dazu, wenn man es noch ein wenig süßer mag.

Das Brot ist an sich nicht so süß, was ich super finde. Ich habe statt weißem Zucker Kokosblütenzucker genommen und die Menge aus dem Rezept etwas reduziert. Trotzdem finde ich es angenehm. Die Äpfel und Rosinen verleihen ja auch noch Süße.



Mein Brot wurde etwas feuchter – entweder habe ich es kürzer gebacken (aber 65 Minuten waren es auf jeden Fall) oder es

liegt an der Sorte oder wie man sie schneidet. Aber das ist nicht schlimm.

Der „Teig“ ist sehr trocken und krümelig, aber ich habe die Mischung leicht in die Form gedrückt und sie backt sich tatsächlich zu einem Brot aus.

Es gewinnt keinen Schönheitspreis, deshalb habe ich statt weißem Puderzucker einen Hauch Dattelzucker drüber gepudert und getrocknete Blüten drüber gestreut. Zum Schneiden braucht man ein scharfes Zackenmesser. Aber dann steht der genussvollen Nascherei nichts im Weg.



Für 1 großes Apfelbrot:

750 g Äpfel (möglichst säuerlich, z. B. Boskoop, Jonagold)
200 g Rosinen

150 g Kokosblütenzucker
2–3 EL Rosenwasser (oder Alkohol nach Geschmack)
200 g Nüsse oder Mandeln, ganz oder grob gehackt
500 g Mehl
1 Packung Backpulver
1 TL Zimt

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker und Apfekorn/Rosenwasser vermischen und über Nacht ziehen lassen. Die Rosinen mit heißem Wasser übergießen und einweichen lassen (kann auch über Nacht sein). Danach abtropfen lassen.

Am nächsten Tag alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen und in eine ganz normale, gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Die Form sollte für 1,5–2 kg Inhalt geeignet sein. Man kann auch zwei kleinere Formen nehmen.

Bei 220 °C (Umluft: 200°C) ca. 60–70 Minuten backen.

TIPP: Wer mag, fügt in der Weihnachtszeit noch weihnachtliche Gewürze hinzu, wie Spekulatius oder Lebkuchengewürz.



Ich hoffe, euch schmeckt das Apfelbrot auch so gut wie uns und ihr genießt es mit lieben Menschen bei einem

gemeinschaftlichen Kaffeekränzchen.

Habt gemütliche, genussvolle Weihnachtstage!

Eure Judith