

Thierseer Apfelbrot



Menge	Zutaten	Zubereitung
750 g	Äpfel (Elstar , Topas oder Cox Orange)	waschen, schälen und fein stifteln
250 g	Feigen, getrocknet	sehr fein schneiden
100 g	Rosinen	waschen
250 g	Haselnüsse ganz	ohne Fett in der Pfanne leicht rösten
1 Pckg.	Vanillinzucker	Alle Zutaten mischen und über Nacht abgedeckt ziehen lassen.
250 g	brauner Zucker	
50 ml	Apfelsaft oder Rum nach Geschmack	Am nächsten Tag Mehl und Backpulver mischen und unter die Apfelmasse kneten. Kastenform oder Blech fetten, Teig einfüllen und bei 180 °C ca. 1 ¼ Stunden backen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen!
1EL	Kakao	
2 TL	Zimt	
1TL	Lebkuchengewürz	
500 g	Mehl	
1 Pckg.	Backpulver	