



## *Margrets erprobte Köstlichkeiten*

---

### "Apfelbrot"

#### Zutaten:

2000 g Äpfel  
200 g Rohrzucker  
100 g gehackte Mandeln  
100 g Sultaninen  
100 g Zitronat  
100 g Orangeat  
1 EL Kakao  
1 EL Zimt  
1 TL Nelkenpulver  
1 Päckchen Lebkuchengewürz  
8 cl Rum  
200 g Feigen, in kleine Stückchen geschnitten  
1000 g Weizenvollkornmehl  
2 Päckchen Weinstein-Backpulver  
etwas Salz

#### Zubereitung:

- Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und grob raspeln.
- Mit allen Zutaten außer Mehl, Backpulver und Salz mischen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.
- Am nächsten Tag das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen und unter die Apfelmasse kneten.
- In mit Backtrennpapier ausgelegten Kastenformen füllen und bei ca. 190 °C etwa 80 bis 90 Minuten backen

Dieses „Brot“ hält sich mehrere Wochen frisch und schmeckt besonders gut mit kühler Butter bestrichen und einer Prise Salz.

*Gutes Gelingen und guten Appetit !*