

Rezept

Urkorn Apfel-Nuss-Brot

Zutaten

800g Äpfel, klein geschnitten
80g Roh-Rohrzucker
60g Honig
1 EL Kakao
1 TL Zimt
2 TL Lebkuchengewürz
250g Huber-Mühle Rosinen
275g Huber-Mühle Mandeln
250g Huber-Mühle
Dinkelvollkornmehl
250g Huber-Mühle
Emmervollkornmehl
1 ½ Pck. Weinstein-Backpulver
etwas Apfelsaft

Zubereitung

Alle Zutaten gut und gründlich miteinander vermengen.

Der Teig sollte leicht klebrig sein. In eine gut ausgefettete Kastenform geben und 60 Minuten auf 200° C backen. Sobald das Brot die gewünschte Bräune erreicht hat, mit Alufolie abdecken.

Anschließend das Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, in Alufolie wickeln und ein paar Tage ziehen lassen. So kann sich das volle Aroma entfalten und das Brot bleibt schön saftig.

Wir wünschen gutes Gelingen!