

SAFTIGES APFELBROT

Zutaten

- 750g Äpfel (Elstar)
- 50g brauner Zucker
- 3TL Zitronensaft
- 150g getrocknete Cranberries
- 50g gemischte Nüsse
- 2 gestrichene TL Zimt
- 400g Dinkelvollkornmehl
- ½ Päckchen Weinstein-Backpulver

Äpfel waschen, vierteln, entkernen, raspeln und mit braunem Zucker und Zitronensaft vermengen und eine Zeit ruhen lassen. Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Jetzt die Apfelmischung mit getrockneten Cranberries - wir nehmen am liebsten die mit Apfelsaft gesüßten, gemischte Nüsse (geröstet und etwas gesalzen, wenn man es nicht so süß mag) und Zimt verrühren. Dinkelvollkornmehl und Backpulver vermischen, über die Apfelmischung sieben und gut verrühren. Die Form mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen 70 Minuten backen.

Im Kühlschrank hält es sich tagelang frisch!

