



Türchen Nr. 6

ADVENTS-APFELBROT

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

300g	Dinkelvollkornmehl
200g	Weizenmehl
200g	gemahlene Nüsse (oder nach Belieben 100g gemahlene + 100 g zerhackte)
1,5 Pck.	Backpulver
600g	Äpfel (bereits geschält & entkernt)
1 EL	Backkakao
1 TL	Zimt
Prise	Salz
40g	Ahornsirup

- 1 Mehl, Nüsse, Backpulver, Kakao, Zimt und Salz vermischen.
- 2 Äpfel fein reiben und zusammen mit dem Ahornsirup zur Mischung geben und gut durchkneten. Backform (ich nehme eine längliche von 28 cm) mit Öl ausstreichen und mit Mehl bestäuben.
- 3 Die (klebrige) Masse in die Backform geben und bei 160 Grad (Umluft) für 55 min. in den Ofen geben.

*Vielen Dank, Antonia aus Wahlstedt
für dieses tolle Rezept!*

Schmeckt super mit Butter, normal mit Aufschnitt oder einfach pur zum Naschen.

Guten Appetit. :-)