Apfelbrot mit getrockneten Cranberrys

Zutaten:

- **375 g** Äpfel
- **100 g** brauner Zucker (Rohrzucker)
- **75 g** getrocknete Cranberrys
- **2 EL** Apfelsaft
- **100 g** Rosinen
- **250 g** Mehl (z.B.: Dinkelvollkornmehl, Vollkorn, Roggen)
- **1 TL** Backpulver
- **100 g** ganze Haselnüsse (geröstet)

Zubereitung:

1. Die Äpfel entkernen, nicht schälen und grob raspeln.
2. Die Apfelmasse zusammen mit dem Rohrzucker, Cranberrys, Rosinen und dem Apfelsaft in eine Schüssel geben und mind. 5 Stunden, besser über Nacht, zugedeckt ziehen lassen.
3. Am anderen Tag Mehl und Backpulver mischen und mit den Haselnusskernen unter die Apfelmasse heben.
4. Aus dem Teig einen Brotlaib formen.
5. Im Vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 1 Stunde backen.

BLOG
#homeinclusive
Lust auf mehr?
Einfach auf unserem Blog Sonnenpark Home
https://home.sonnenpark.de vorbeischauen