



[www.suesse-weine.de](http://www.suesse-weine.de)

## ZUTATEN

### **Apfelbrot**

1 kg Äpfel  
150 - 200 g brauner Zucker  
1 EL Kakao  
Lebkuchengewürz (gekauft oder nach unten stehendem Rezept)  
150 - 200 g Sultaninen  
150 g ganze Haselnüsse  
1 - 2 EL Rum  
500 g Mehl  
1/2 Pk. Backpulver

2 ungeschälte Äpfel grob raspeln, restliche geschälte Äpfel klein würfeln. Etwa die Hälfte der Haselnüsse sehr grob hacken. Alle Zutaten bis auf Mehl und Backpulver vermischen und einige Stunden ziehen lassen. Dann Mehl und Backpulver zugeben und mit Kochlöffel und/oder Händen vermischen. In eine große oder auch zwei kleinen, jeweils gebutterte Kastenformen geben und im vorgeheizten Ofen bei 175° C je nach Formgröße 60 bis 90 Minuten backen.

### **Achtung!**

Frisch gemahlene Gewürze sind intensiver im Aroma als bereits gemahlene. Deswegen darauf achten und ggfs. weniger verwenden.

### **Lebkuchengewürz**

1 - 2 TL Zimt gemahlen  
1 gr. Kardamom, ganz oder gemahlen  
1 gr. Koriander, ganz oder gemahlen  
1 gr. Macis  
3 ganze Nelken oder etwa 1 g gemahlen  
3 Pimentkörner oder etwa 1 g gemahlen  
2 Speichen einer Sternanisrosette

Alle noch nicht gemahlene Zutaten fein zermörsern.

### **Weinempfehlung**

Vouvray moelleux