



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Dezember 2012

Apfelbrot für die Adventszeit

Zur Verfügung gestellt von einer unserer Kundinnen

Zutaten:

- 750 g Äpfel
- Saft einer Zitrone
- 250 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Nelken, gemahlen
- ½ Pck. Lebkuchengewürz
- 200 g Haselnüsse oder Mandeln, gehackt
- 1 Pck. Backpulver
- 500 g Weizenmehl Type 1050 (oder wer es kräftiger mag Weizenvollkornmehl)

Nach Belieben:

- 200 g Sultaninen

1. Die Äpfel schälen und möglichst dünn in Scheiben schneiden, z. B. mit einem Küchenhobel. Die Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln und dem Zucker vermischen. Decken Sie die Apfelscheiben ab und lassen Sie sie über Nacht ziehen.
2. Bitte führen Sie die nächsten Schritte in Handarbeit durch nicht mit dem Rührgerät, da sonst die Zutaten zu sehr „zerhackt“ werden würden.
3. Fügen Sie am nächsten Tag die Gewürze, Nüsse und eventuell Sultaninen hinzu.
4. Mehl und Backpulver vermischen, durchsieben und dann portionsweise unter die Apfel-Gewürz-Masse heben, so dass ein Teig entsteht.
5. Legen Sie eine Kastenform (35 cm Länge) mit Backpapier aus und füllen Sie den Teig ein.
6. Backofen vorheizen auf 200°C (Ober-/Unterhitze).
7. Backen Sie das Brot ca. 60 Minuten

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 15:00 – 18:00 Uhr
Zusätzlich Mittwoch 9:30 – 12:30 Uhr
Samstag 9:00 – 12:00 Uhr

Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich
Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40
www.muehle-koffmann.de