

Apfellaib

Zutaten:

- 790 geriebene Äpfel
- 600g geschnittene Trockenfrüchte (zb. Zwetschken, Marillen, Rosinen, Feigen,...)
- 300 g gehackte Nüsse
- 1/16 l Rum oder Orangenlikör
- 20 g brauner Zucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 500g Dinkelmehl
- ½ TL Salz
- 1 p Weinsteinbackpulver

Zubereitung:

Äpfel, Zucker, Trockenfrüchte, Nüsse, Rum, und Gewürze vermengen und am besten über Nacht durchziehen lassen. Dann Mehl, Backpulver und Salz dazu geben und vermengen. Den Teig in 4 Teile teilen und mit feuchten Händen runde Laibe formen.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca 160 Grad Heißluft ca 40 Minuten backen.

Tipp: Passt nicht nur zu Kaffee, Tee und Glühwein, schmeckt auch wunderbar zu Käse.