

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



APFEL-KÜRBIS-NUSS-BROT

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten (ohne Ruhezeit)

MENGE: 20 Scheiben

ZUTATEN

- 750 g geviertelte Äpfel
- 100 g Lorenz World Selection Cashews ungesalzen
- 100 g dunkle Schokolade
- 70 g Zucker
- 60 g Rosinen
- 500 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 200 g Marillenmarmelade
- Etwas Butter {zum Einfetten}



ZUBEREITUNG

Die Äpfel waschen, putzen, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die Nüsse und die Schokolade kleinhacken.

Zucker, Rosinen, Mehl, Backpulver und Marmelade vermengen. Nüsse, Äpfel und Schokolade zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig in eine gebutterte Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C rund eine Stunde backen. Das Brot aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

