

## *Weihnachtliches Apfelbrot*

### Zutaten:

500 g säuerliche Äpfel (Boskop)  
3 EL Zitronensaft  
100 g Zucker  
125 g Rumrosinen  
100 g ganze Haselnüsse  
2 TL Lebkuchengewürz  
1 TL Kakao  
½ Pk. Backpulver  
250 g Mehl

### Zubereitung:

Die Äpfel vierteln, schälen und entkernen und quer in dünne Scheiben hobeln (evtl. mit dem Gurkenhobel).

In einer Schüssel mit dem Zitronensaft beträufeln und dem Zucker bestreuen, gut unterheben und mindestens 1 Stunde zugedeckt Saft ziehen lassen.

Danach die Rumrosinen, die Haselnüsse, das Lebkuchengewürz, das Kakaopulver, das gesiebte Backpulver und das Mehl unter die Äpfel mischen.

Die Masse in eine gut gefettete und gemehlte Backform (1 l Inhalt) geben und im vorgeheizten Ofen bei 190° (Umluft 170°) auf der 2. Schiene von unten 80 Minuten backen. Nach 50 Minuten mit Alufolie abdecken. 20 Minuten in der Form auskühlen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Eignet sich hübsch verpackt als kleines weihnachtliches Geschenk.