


EV	Ernährung und Versorgung	Ernährung und Verpflegung (KrG)	 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Wilsteden an der Donau
Name:		Klasse:	

Apfelbrot

Menge	Zutaten	Zubereitung
400 g	Äpfel	geschält, ohne Kernhaus, feingeschnitzelt, zusammen mit Zucker vermischen, abdecken, 12 Std. ziehen lassen.
3 EL	Zucker	
		Arbeitsplatz zum Backen vorbereiten. Zutaten vorbereiten.
1 EL	Margarine	Kastenkuchenform ausfetten und ausbröseln.
2 EL	Semmelbrösel	
1 EL	Zimt	Alle trockenen Zutaten in der Klammer für den Teig in eine Rührschüssel geben, mit dem Teigschaber gut vermischen. Apfelsaft und Äpfel zugeben, mit dem Handrührgerät/Knethaken verrühren. → Der Teig ist sehr feucht.
2 EL	Trinkschokolade	
1 Päck.	Backpulver	
250 g	Weizen Vollkornmehl	
50 g	Walnüsse gehackt	
100 g	Rosinen	
5 EL	Apfelsaft	Teig in die vorbereitete Form füllen. Backen: 175°C 60 – 75 Min.
		Tipps: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Das Apfelbrot schmeckt fruchtiger, wenn es nach dem Backen einige Tage gelagert wird. ➤ In einer verschließbaren Blechdose hält sich das Apfelbrot mehrere Wochen.