

Zutaten:

750 g Äpfel

200 g SEEBERGER-Rohrohrzucker

200 g SEEBERGER-Korinthen

200 g SEEBERGER-Sultaninen

5 EL Rum

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Lebkuchengewürz

200 g SEEBERGER-Haselnußkerne
(nicht gemahlen)

1 Eigelb

60g SEEBERGER-Mandeln, blanchiert

Zubereitung:

Äpfel raspeln und mit dem Zucker über Nacht ziehen lassen. Korinthen und Sultaninen mit Rum über Nacht quellen lassen.

Am nächsten Tag Äpfel und die Beeren mischen und mit den restlichen Zutaten gut durchkneten. Brotlaibe formen und auf gefettetes Backblech legen oder den Teig in zwei gefettete Kastenformen geben. Mit Eigelb bestreichen und mit den blanchierten Mandeln verzieren.

Bei 180°C ca. 1 Stunde backen.

EIN
UNVERGESSLICHES
ERLEBNIS

