Apfelbrot mit Walnüssen ??

Der Herbst ist da ? und damit auch die erntereifen Früchte von den Bäumen und Sträuchern. Äpfel, Pflaumen, Birnen, Quitten und Brombeeren wollen am besten gleichzeitig geerntet und verarbeitet werden ? es ist anstrengend aber auch immer wieder schön ?. Ein Apfelbrot ist fast immer das erste, das ich backe wenn die ersten Äpfel reif sind ?

Ich bin vor Jahren mal auf ein Rezept im Internet aufmerksam geworden, habe es ausprobiert und war gleich begeistert. Da ich die Kombination Äpfel und Walnüsse immer schon geliebt habe sind diese jetzt auch in meinem Rezept zu finden.

Die leichte Süße der Äpfel in Verbindung mit der Walnuss ist ein Traum ? dieses Brot schmeckt zum Frühstück genausogut wie auch zwischendurch. Besonders lecker ist es mit gesalzener Butter ?

Es lässt sich im übrigen auch wunderbar im Toaster erwärmen. Bei uns ist das Brot meistens innerhalb eines Tages schon aufgegessen, denn meine Töchter wohnen in unmittelbarer Nähe ?

Wie ihr an vielen Rezepten mittlerweile gemerkt habt, liebe ich Brote, die schnell und einfach in der Zubereitung sind. Deshalb backe ich gerne auch ohne Hefe. Diese Brote sind dadurch natürlich viel weicher und feuchter als ein Hefebrot. Aber mindestens genauso lecker ?

Hier kommt das Rezept für euch ?

Zutaten – für eine Kastenform

3 – 5 Äpfel, je nach Größe

3 Eier

100 g Puderzucker

1 Vanillezucker

300 g Mehl

1 Tl Backpulver

Zimt nach Bedarf

50 g Walnüsse , grob zerkleinert

Zubereitung

– eine Kastenform einfetten und bemehlen oder mit Backpapier auslegen

– Zitrone auspressen

– Äpfel grob reiben und im Zitronensaft aufbewahren

– Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen

– Eier mit dem Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen

– gegebenenfalls Zimt und eine Prise Salz hinzufügen

– das Mehl und Backpulver hinzufügen und kurz verrühren

– die geriebenen Äpfel unter die Masse ziehen und die Walnüsse hinzugefügen

– den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Bitte unbedingt eine Stäbchen

Probe machen

So und jetzt lasst es euch schmecken ??

LG Tina ❤