

Rezepte Apfelbyot

Zutaten:

750,9 Äpfel (Boskop oder Glockenapfel)

250 g Zucker

500 g Mehl

2 Teelöffel Reinweinsteinbackpulver

200 g Sultaninen

250,9 Mandeln,ganz

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Nelken, gemahlen

1 Esslöffel Kakao

1 Esslöffel Rum

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und schnitzeln, mit dem Zucker vermengen, evtl. etwas Zitronensaft zufügen und über Nacht stehen lassen.

Die restlichen Zutaten unterrühren. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Es schmeckt auch sehr lecker, wenn man einen Teil der Sultaninen durch getrocknete Aprikosen (zerkleinert) oder Cranberries ersetzt.

weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseiten e.de