

**Gabrieles**



## **Apfelbrot vegan**

Zutaten:

- 1,5kg geriebene Äpfel
- 300g Rosinen
- 300g Feigen klein geschnitten
- 300g Nüsse, Mandeln, Kerne
- 300g Rohrzucker
- 3 TI Zimt
- ½ TI Nelkenpulver
- 1 kg Vd-Dinkel- oder Weizenmehl
- 2 Pkg Weinsteinbackpulver
- Mandeln zum Belegen

Zubereitung: Die ersten Zutaten inklusive Gewürze gut vermischen und über Nacht stehen lassen  
Am nächsten Tag Mehl und Backpulver unterkneten  
8 Laibe formen und auf Backpapier auf ein Blech legen  
Mit halbierten Mandeln belegen  
Bei 180° 90-120 Minuten backen, auskühlen lassen.

Dieses Apfelbrot hält kühl gelagert mehrere Wochen lang und ist in der Adventzeit ein nettes Geschenk oder Mitbringsel.