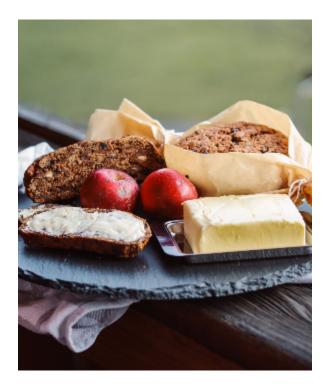
Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Herbst Weihnachten



Zutaten

400 G	geriebene Äpfel (wenn möglich ungeschält)
120 G	getrocknete Feigen, fein geschnitten
120 G	Rosinen
70 G	Dörrpflaumen, fein geschnitten
1 GEHÄUFTER EL	Aranzini
100 G	grob gehackte Haselnüsse oder Walnüsse
40 G	Rum
1 EL	Amaretto
1 EL	Zucker
1TL	Vanillezucker
1TL	Lebkuchengewürz
250 G	Weizenmehl oder Dinkelmehl
0,5 TL	Salz
0,5 PKG	Backpulver

Zubereitung

- 1. Die Äpfel, Rosinen, Feigen, Dörrpflaumen, Walnüsse, Rum, Amaretto, Aranzini, Zucker und Lebkuchengewürz gut vermischen.
- 2. Über Nacht ziehen lassen.
- 3. Danach Mehl, Salz und Backpulver zur Masse geben und alles gut verkneten.
- 4. Aus dem Teig 2 Laibe formen.
- Der Teig ist sehr klebrig.
 Am besten lässt er sich mit nassen Händen verarbeiten.
- 6. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 45 Minuten backe

