

Apfel-Kürbisbrot mit Dinkel und Cranberries



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 24
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '24', 'yield' : '' });

Hausgemacht, gesund, lecker, einfach beschreiben - Die Menge reicht in etwa für 24 Scheiben.

Zutaten

- 500 g Äpfel, geschält, entkernt, geraspelt
- 250 g Kürbis Fleisch, entkernt

- 200 g Zucker, braun
- 125 g getrocknete Cranberry, gehackt
- 2 EL Apfelkraut oder Birnenkraut zum Süßen
- 4 EL Williams-Christ-Brand
- 200 g Sultaninen, ungeschwefelt
- 100 g Haselnüsse, gehobelt
- 50 g blanchierte Mandelkerne
- 500 g Dinkel-Vollkorn-Mehl
- 1 Eigelb mit 1 El Wasser verklappert
- 1 Tüte Backpulver
- 1 Tütchen Lebkuchengewürz

Zubereitungsart

Schritt1

Die geraspelten Äpfel - und das Kürbisfleisch mit dem Birnenbrand, Zucker und den Cranberries mischen; die Sultaninen und die Haselnüsse vermengen.

Schritt2

Mindestens 1 Stunde, besser über Nacht abgedeckt durch ziehen lassen.

Schritt3

Das Dinkel Vollkornmehl mit dem Backpulver und den Gewürzen und Apfelkraut mischen und mit der vorbereiteten Apfel - Kürbismasse gut zu einem Teig verkneten.

Schritt4

4 Brote formen, mit Mandeln verzieren und mit Eigelb gleichmäßig einstreichen.

Schritt5

Bei 170 ° C auf der mittleren Schiene des vor geheizten Backofens 50 - 55 min. backen. Da ist immer eine Garprobe mit einem Holzspieß hilfreich.

Schritt6

(Bleiben keine Teigreste mehr daran kleben, ist das Brot durch gebacken)

Rezeptart: Brot und Brötchen **Tags:** äpfel, dinkel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-kuerbisbrot-mit-dinkel-und-cranberries/>