



Tiroler Weihnachtsbrot mit Rosinen und Walnüssen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " });
```

Die einfache und schnelle Alternative zum Weihnachtsstollen

Zutaten

- 1 kg Weizenmehl, gesiebt
- 2,5 Tütchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 500 g Rohrzucker
- 1,5 kg geschälte, geraspelte Äpfel
- 300 g grob gehackte Walnüsse
- 30 g Rosinen
- 30 g Trockenfeigen, klein gewürfelt
- 30 g Orangeat, klein gewürfelt
- 30 g Zitronat, klein gewürfelt
- 4 Cl Rum
- 2 Tl gemahlener Zimt

Zubereitungsart

Schritt1

Die gewürfelten Trockenfrüchte mit dem Rohrzucker und den Trockenfrüchten, Rum und Zimt über Nacht marinieren, am nächsten Tag die geraspelten Äpfel dazu geben.

Schritt2

Die Walnüsse, etwas anrösten, grob hacken, zu den Trockenfrüchten geben

Schritt3

Das gesiebte Weizenmehl mit dem Backpulver mischen und mit der Masse intensiv verkneten, 1/2 Stunde in Klarsichtfolie ausruhen lassen.

Schritt4

In eine gefettete Backform geben und bei 160 ° C ca. 2 Stunden backen.

Schritt5

Ein wunderschönes, fruchtiges Weihnachtsbrot ist entstanden.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** einfach, für jeden tag, preiswert, saisonal, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tiroler-weihnachtsbrot-mit-rosinen-und-walnuessen/>