

APFELBROT

Kategorie: **FRÜHSTÜCK** **KALTE SPEISEN**



Zutaten für 1 Portion:

- 500 g Apfel
- 250 g Dinkelmehl
- 4 Stück Ei
- 100 ml Mandelmilch
- 2 Esslöffel Ahornsirup
- 8 g Weinsteinbackpulver
- 0.5 Teelöffel Zimt
- 0.5 Teelöffel Bourbonvanille
- 1 Teelöffel Kokosöl

ZUBEREITUNG:

Äpfel schälen und in einer Küchenmaschine grob raspeln. Dinkelmehl, Eier, Mandelmilch, Ahornsirup, Weinsteinbackpulver, etwas Zimt und Bourbonvanille in eine Rührschüssel geben.

Die Zutaten zu einem Teig verrühren. Danach die geraspelten Äpfel untermengen.

Eine Kastenform ausfetten. Den fertigen Teig in die Form geben. Das Brot bei 160 C° Heißluft für ca. 45 Minuten goldbraun backen.