

## REZEPT FÜR APPLE WALNUT BREAD



### APPLE WALNUT BREAD

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 10 Stücke | 80 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

- 200 g säuerliche Äpfel
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Msp. gemahlene Muskatnuss
- 170 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 100 ml Hafermilch
- 30 g Walnusskerne
- 120 g vegane Margarine
- 1 Prise Salz
- 50 g Apfelmark
- 300 g Dinkelmehl Type 630
- 2 TL Backpulver
- 100 g Sojajoghurt



172

#### ZUBEREITUNG

**299**

Kcal

pro Stück ca.

**5**

Gramm

Eiweiß

**42**

Gramm

Kohlenhydrate

**12**

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Mit ½ TL Zimt, Muskatnuss und 30 g Braunem Bio-Zucker mischen und beiseite stellen. ½ TL Zimt mit 1 EL Hafermilch verrühren. Walnüsse grob hacken.

2. Margarine, 140 g Braunen Bio-Zucker und Salz dickcremig schlagen. Apfelmarkiterrühren. Mehl, Backpulver und Walnüsse mischen und mit Joghurt und übriger Hafermilch kurz unterschlagen.

3. Die Hälfte vom Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (ca. 20 cm lang) streichen. Apfelstücke darauf verteilen, mit übrigem Teig abdecken. Mit einer Gabel 1-2mal leicht durchswirln. Angerührten Zimt darauf träufeln und leicht einmarmorieren.

4. Apple Walnut Bread im heißen Ofen 50-60 Minuten backen, bis an einem hinein gestochenen Holzspießchen kein Teig mehr klebt. Bei Bedarf Oberfläche zum Ende hin locker mit Backpapier belegen, damit sie nicht zu dunkel wird. Kuchen aus dem Ofen nehmen, in der Form abkühlen lassen, dann herauslösen.

#### Tipp:

Das Apple Walnut Bread schmeckt frisch köstlich, aber noch besser, wenn es einen Tag in ein Bienenwachstuch gewickelt durchziehen kann.