



Ein weihnachtliches Rezept mit Heidehonig

Apfelbrot mit Honig

Für eine 30 cm lange Kastenform

3 EL Apfelsaft oder Likör, bspw. Amaretto
3 EL + 1 EL Honig
1/2 Bio-Zitrone
250 g Trockenfrüchte, bspw. Rosinen,
Cranberries, Aprikosen und Pflaumen
1 kg säuerliche Äpfel, z. B. Elstar
150 g Nüsse und Mandeln, plus einige
zum Garnieren
350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2 TL Zimt oder Spekulatiusgewürz
1 Prise Salz



© Lüneburger Heide GmbH

Und so geht's:

In einer großen Rührschüssel Apfelsaft oder Likör mit 3 EL Honig glattrühren. Die Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Saft und Abrieb unter die Honigmischung rühren.

Die Trockenfrüchte klein schneiden. Die Äpfel waschen, schälen und grob raspeln. Trockenfrüchte und Apfelraspel gründlich mit der Honig-Saft-Mischung vermengen und zugedeckt etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Nüsse und Mandeln grob hacken.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft 160 °C), und die Kastenform ausfetten oder mit Backpapier auslegen.

Mehl mit Backpulver, Zimt und Salz verrühren und mit den gehackten Nüssen unter die durchgezogene Apfelmischung heben, bis ein dicker Teig entsteht. Den Teig in die Form füllen und mit ganzen Nüssen und Mandeln garnieren. Etwa 45-50 Minuten backen.

Den restlichen EL Honig sanft erwärmen und das noch warme Apfelbrot damit bestreichen. Auskühlen lassen.

www.lueneburger-heide.de/24144