



## Apfelbrot

① Vegan und glutenfrei/ 5 Striezel

1,5 kg Äpfel geschält und  
gerieben

30 dag Rosinen

40 dag Mandeln oder

Haselnüsse im Ganzen

30 dag Feigen geschnitten

10 dag Dörripflaumen  
geschnitten

2 TL Zimt gehäufte

2 TL Lebkuchengewürz  
gehäufte

1/8 Rum

70 dag Buchweizenmehl

30 dag Reismehl

1 Prise Salz

2 Pkg. Backpulver

Äpfel, Rosinen, Mandeln, Feigen, Dörripflaumen, Zimt, Lebkuchengewürz und Rum miteinander vermengen und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Mehle, Salz und Backpulver dazugeben und daraus 5 Striezel formen.

Auf ein Backblech geben und bei 160°C (Heißluft) für ca. 90 min. backen.

Sollten die Striezel nach ca. 60 min. schon gut Farbe bekommen haben, dann mit Folie die restliche Zeit bedecken.