

# BIO-APFELBROT



*Paula und Karl Schloffer führen in Anger bei Weiz einen reinen Bio-Obstbaubetrieb und freuen sich, dass Lukas, einer der beiden Söhne, den innovativen Betrieb weiterführen wird. Neben gut 15 Sorten Bio-Äpfel, gedeihen auf dem Bio- Betrieb Birnen, Quitten, Pfirsiche und jede Art von Beeren. Voll reif und sorgfältig geerntet dienen die kostbaren Bio-Früchte nicht nur dem frischen Genuss sondern werden auch zu besonderen Säften und Nektare, Schnäpse und Liköre, Marmeladen und Chutneys, Dörrobst und Essig weiterverarbeitet.*

[www.schloffer.at](http://www.schloffer.at)

## ZUTATEN

- 750 g säuerliche Bio-Äpfel (Elstar oder Topaz)
- 250 g Bio-Dörrzwetschken
- 250 g Bio-Dörrbirnen
- 150 g Bio-Walnüsse
- 100 g Bio-Rohrzucker
- ½ EL Bio-Zimt
- ½ TL Bio-Nelkenpulver
- ½ TL Bio-Neugewürz (falls diese Gewürze nicht vorhanden sind, 1 EL Bio-Lebkuchengewürz nehmen)
- ½ TL Bio-Kakao
- 1/16 l Bio-Apfellikör
- 500 g Bio-Roggenvollmehl
- 1 P. Bio-Weinsteinbackpulver
- 1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG

Äpfel grob raspeln. Dörrzwetschken und Dörrbirnen fein schneiden, Walnüsse grob hacken. Die Früchte mit den Nüssen, Gewürzen, Kakao und Apfellikör mischen und 2-3 Stunden zugedeckt stehen lassen, damit alles gut durchzieht.

Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und in kleinen Mengen über die Fruchtmasse streuen und gut durchkneten.

Mit feuchten Händen Wecken formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 175°C ungefähr 60min. backen.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Nachkochen  
wünschen **Paula Schloffer** und **Bio Ernte Steiermark**