

# KOLM

*Die Bäckerei.*

## APFEL-ZIMT-KUCHEN

### Ihre Zutaten:

ca. 50 dag altes Brot (Schwarzbrot, Vollkornbrot, Weissbrot, Toast - was Ihnen übrig geblieben ist), 1/2l Milch, 10 dag weiche Butter, 3 Eier, 1 Pk. Backpulver, 10 dag Zucker, 5 dag Mehl, 5 dag Walnüsse, 4 Äpfel, 1 TL Zimt, Semmelbrösel und Butter für die Form, ein Schuss Rum oder Rosinen nach Belieben.

### Los geht's:

Schneiden Sie das Brot in Würfel und weichen Sie diese ca 1/2 Stunde in der Milch ein. In der Zwischenzeit schälen und entkernen Sie die Äpfel, schneiden diese in kleine Würfel und hacken die Walnüsse.

Heizen Sie Ihr Backrohr bei ca. 160°C Heißluft (sonst 180°C) vor. Während Ihr Ofen warm wird, zerdrücken Sie das Brot in der Milch und mischen die restlichen Zutaten hinzu. Ist der Teig zu flüssig, geben Sie ggf. Semmelbrösel dazu.

Den Teig geben Sie in eine gefettete und mit Brösel ausgestreute Form. Sie können hier eine einfache Springform, eine Herzform für den Muttertag oder mehrere kleine Auflaufformen verwenden! Backen Sie den Kuchen auf mittlerer Schiene für ca. 60 Minuten bei 160°C . Bevor die Oberfläche zu dunkel wird, bedecken Sie diese mit Alufolie.

Den noch lauwarmen Kuchen mit Vanilleeis genießen!

BROTRESTREZEPT

GUTES GELINGEN!

