

Quittenbrot aus Einkorn

Zutaten

200 g	Nüsse
1 kg	Quitten
2	Äpfel
100 g	Honig
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 g	Rosinen
1-2 EL	Rum (oder Quittengeist)
1 TL	Zimt
3 EL	Lebkuchengewürz
1 EL	Kakao
500 g	Einkorn-Vollkornmehl extrafein
1 Pck	Backpulver



Zubereitung

TAG 1

1. Nüsse grob hacken oder mixen und in eine große Schüssel geben.
2. Quitten und Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und grob raspeln oder mixen.
3. Nüsse, Quitten, Äpfel, Honig, Zucker, Salz, Rosinen, Rum, Zimt, Lebkuchengewürz und Kakao miteinander vermengen.
4. Masse in einer Schüssel zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

TAG 2

5. Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Mehl und Backpulver zur Quittenmasse hinzugeben und mit den Händen unterkneten!
7. Hände nass machen und 4 gleich große Brote aus dem Teig formen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.
(Wer möchte kann auch eine große Kastenform verwenden – hier 1 Std Backzeit)
8. Die Quittenbrote im vorgeheizten Ofen ca. 50 min backen.
9. Abkühlen lassen und genießen!