

Bettelmann

Zutaten

Altes Schwarzbrot
Zuckerwasser oder Wein
5 Äpfel
Sultaninen
Zucker
Zimt
etwas Butter

Zubereitung

Das Schwarzbrot reiben und mit der Flüssigkeit leicht anfeuchten.

Die Äpfel waschen, kleinschneiden und mit Sultaninen, Zucker und Zimt mischen.

Eine Auflaufform fetten und mit etwa der Hälfte der Brotmasse so ausfüllen, dass in der Mitte die Apfelmischung Platz hat. Dann mit der restlichen Brotmasse abdecken, mit Butterstückchen belegen und bei 200°C 50 bis 60 Minuten backen.

Serviert wird der Bettelmann in der Form oder man stürzt ihn auf eine Platte.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

