

# Apfel-Zimt-Brot

## Zutaten für 1 Kastenform

- 500g geraspelte Äpfel
- 1 Pck. Backpulver
- 2 EL Zimt
- 2 Prisen Salz
- 4 Eier
- 50g geschmolzenes Kokosöl
- 140g Kokosblütenzucker
- 1 Apfel zur Deko



## Zubereitung

1. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und eine Kastenform einfetten.
2. Alle Zutaten (bis auf den Apfel zur Deko) zu einem Teig vermengen.
3. Teig in die Kastenform füllen und die Oberfläche glatt streichen. Den ganzen Apfel in Scheiben schneiden und in der Mitte auf dem Teig anordnen. Die Oberfläche mit ein wenig Kokosblütenzucker bestreuen.
4. Das Apfel-Zimt-Brot ca. 1 ½ Stunden backen, dann mit Alufolie abdecken und noch einmal etwa 50 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen und wenn am Stäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, aus dem Backofen holen und abkühlen lassen.