

Zutaten für einen Laib:

- 250 g **Tiroler Äpfel** dürfen a woanders herkommen ;-)
- waschen, geviertelt, entkernt
nochmals halbiert - in grobe Scheiben
- 20 ml **Tiroler** Birnenschnaps
- 200 g Weizenmehl, glatt (Dinkel)
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
20 g Zucker oder Honig
10 g Kakaopulver
50 g Rosinen
30 g Feigen, getrocknet
20 g **Einheimische** Nüsse nach Wahl - optional

Mandelblättchen zum Wälzen

Herstellung:

1. Alle Zutaten in der Reihenfolge wie es im Rezept steht, in einer großen Schüssel geben.
2. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und hernach den Teig gut abarbeiten.
3. Zu einer Rolle formen in Mandelblättchen wälze, in eine Kastenform geben und bei 170° C - 40 Minuten backen.
4. Abkühlen lassen und in eine Klarsichtfolie lauwarm einschlagen und auskühlen lassen.

