

Belga almás kenyér

Hozzávalók:

- **300g Mester sütemény liszt**
- 500g reszelt alma
- 100g mazsola
- 50g durvára vágott dió
- 300g cukor
- fél citrom leve és héja
- 1 tojás
- fahéj (ízlés szerint)
- csipet só
- késhegynyi szódaikarbóna

Elkészítése:

A reszelt almát a cukorral összekeverjük, hozzáadjuk a többi összetevőt egyneműre keverjük. Zsiradékkal kikent és liszttel meghintett őzgerincformába töltjük. Ez a mennyiség 2 formányira elég. 180°C-ra előmelegített sütőbe tesszük és tú próbáig sütjük, a formából kiborítjuk, kihűtjük majd szeleteljük.