



**Rezept des Monats Oktober:**

## **Apfel-Brot-Leckerlies**

**Zutaten:**

2 kg trockenes Brot  
250 g Haferflocken  
100 g Sesam  
200 g Weizenkleie  
150 g Hirse  
200g getrocknete Apfelschnitzel  
100 g Zucker  
100 g Vollkornmehl  
1 Päckchen Backpulver

**Zubereitung:**

Das trockene Brot in einer großen Schüssel oder im Spülbecken in kaltem Wasser einweichen.

Die getrockneten Apfelschnitzel sehr fein hacken. Das eingeweichte Brot ausdrücken und mit allen Zutaten gut vermischen. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und mit einem Messer die später gewünschte Größe der Leckerlies einritzen.

Bei 200°C ca. 15 Minuten backen bis die Leckerlies fest und goldbraun sind.