

Früchtebrot

Zutaten:

- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- 125 g Zitronat
- 1 EL Rum

- 150 g Honig
- 150 g Haselnüsse
- 150 g Datteln
- 150 g Feigen
- 150 g Rosinen
- 125 g Aprikosen

} Trockenfrüchte

Zubereitung:

1. Eier schaumig rühren, Rum und Honig hinzugeben.
2. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und unter die Eiermasse rühren.
3. Trockenfrüchte und Zitronat klein schneiden.
4. Trockenfrüchte und Haselnüsse unter den Teig rühren.
5. Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden und den Teig einfüllen.
6. Das Brot bei 160 °C Umluft ca. 1 Stunde backen.
7. Das gebackene Früchtebrot aus der Form nehmen, auskühlen lassen und 2-3 Tage in Alufolie wickeln.