

Saftiges Früchtebrot



Unser Spezialmehl für ein dunkles und saftiges Früchtebrot
Das etwas andere Brot – fruchtig und chüschtig!



Für den Teig: Eier, Zucker, Salz und Vanille miteinander verrühren, bis eine helle Masse entsteht. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit dem Rahm unter den Teig rühren. Zum Schluss noch die Dörrfrüchte und Nüsse daruntertermischen. Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen.

Backen: Das Früchtebrot in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 55-65 Minuten backen. Das Brot kann nach Belieben mit Puderzucker bestäubt werden.

Haltbarkeit: Das Früchtebrot lässt sich 8-10 Tage gut eingepackt im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Teig:

Cakeform von 26 cm Länge –
ergibt ca. 12 Stk.

| | |
|----------|---------------------------------------------------------------------------|
| 3 | Eier |
| 125 g | Rohzucker |
| 1 Prise | Salz |
| 1 | Vanillestängel, ausgeschabtes Mark |
| 200 g | Rytz Spezialmehl |
| ½ TL | Backpulver |
| 5 EL | Rahm |
| 500 g | Gemischte Dörrfrüchte, z.B. Aprikosen, Pflaumen, Feigen, Rosinen |
| je 100 g | ganze Haselnüsse und Mandeln |

Geschenkidee Früchtebrot-Backmischung im Glas (ca. 1 lt):

*Suchen Sie noch eine originelle Geschenkidee?
Einfach und selbstgemacht!*

Zucker, Salz, Mehl und Backpulver gut miteinander vermischen und ins Glas füllen. Die restlichen Zutaten (bis auf Eier, Vanillemark und Rahm), der Reihe nach begeben. Nach jeder Zutat das Glas sachte auf den Tisch klopfen, damit die einzelnen Schichten schön dicht werden. Die Menge der letzten Schicht dem verbleibenden Volumen anpassen oder mit Haushaltsfolie füllen.

