



Früchtebrot

ZUTATEN

4 Eier
1 EL Rum
150g Honig
250g Weizenvollkornmehl
2 TL Backpulver
2 TL Zimt
150g Datteln, getrocknet
150g Feigen, getrocknet
100g Zitronat
150g Haselnüsse
150g Rosinen

Mandeln, ganz
zum Verzieren



© Gimpl

ZUBEREITUNG

Haselnüsse hacken, Datteln und Feigen nicht zu klein und Zitronat sehr fein schneiden.
Eier schaumig rühren, Rum und Honig dazugeben.

Weizenvollkornmehl mit Backpulver und Zimt vermischen und unter die Eimasse rühren
Alle restlichen Zutaten unter den Teig rühren, gut durchrühren, damit sich alle Zutaten gut vermischen.

4 Laibe formen und auf Blech mit Backtrennpapier geben. (Masse ist eher weich, Mehl zum Formen verwenden, mit Mandeln verzieren)

Ca. 35 Minuten bei 160°C Heißluft backen. Brot auskühlen lassen, in Frischhaltefolie wickeln und etikettieren

Ca. 3 Wochen haltbar!