



LECKERSCHMECKER-EMPFEHLUNG

Advents-Früchtebrot

Zutaten: (für 1 Früchtebrot)

1 Bio-Zitrone
3 Eier (Grösse M)
125 g Zucker
4 EL brauner Rum
1/2 TL Zimtpulver
1/2 TL Lebkuchengewürz
je 75 g Haselnüsse und Mandeln (grob gehackt)
je 75 g getrocknete Feigen, Datteln und Pflaumen (grob gehackt)
150 g Rosinen
50 g Zitronat
50 g Orangeat
125 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver

Anleitung:

Die Zitrone waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben.

2 Eier und den Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen.

Die Zitronenschale, den Rum, das Zimtpulver und das Lebkuchengewürz dazugeben und gut verrühren.

Dann die Nüsse zusammen mit den Feigen, Datteln, Pflaumen, Rosinen sowie das Orangeat und das Zitronat untermischen.



Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermischen, dazugeben und alles gut verrühren.

Aus der Teigmasse einen flachen Brotlaib formen und mit etwas kaltem Wasser glattstreichen.

Das Früchtebrot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175° C auf der untersten Schiene ca. 70-80 Minuten backen. (Umluft: 160° C; 60 Minuten).