AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Schweiz

FRÜCHTEBROT



Rezept: swissmilk.ch, 16. 10. 2023 - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Das gehaltvolle Früchtebrot kann zu vielen Gelegenheiten verspiesen werden: zwischendurch oder zu einer Käseplatte, ebenso immer ausser Haus. Am besten vier Sorten Dörrfrüchte verwenden. Unser Tipp: Aprikosen, Feigen, Rosinen und Cranberries (+60 Min. backen).

ZUTATEN (12 PERSONEN)

3	Eier	0.5 TL	Backpulver
125 g	Rohzucker	5 EL	Rahm
1 Pr	Salz	600 g	Dörrfrüchte
1 St	Vanillestängel	150 g	Haselnüsse, ganz
200 g	Mehl	150 g	Mandeln, ganz
			Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Eier, Zucker, Salz und Vanillemark rühren, bis die Masse schaumig ist.
2. Rahm in die Eier-Zucker-Masse geben. Mehl mit dem Backpulver mischen und in die Masse rühren.
3. Backofen auf 180° C vorheizen. Nüsse trocken rösten. Dörrfrüchte in Streifen schneiden.
4. Teigmasse in eine Backmoule füllen, allenfalls in eine herkömmliche, mit Backpapier ausgelegte Backform.
5. Früchtebrot 55-65 Min. in der unteren Hälfte des Ofens backen.
6. Auskühlen. Brot mit Puderzucker bestreuen. In dünnen Scheiben servieren.

TIPP: Das Früchtebrot in kleinen Formen backen: Backzeit entsprechend reduzieren.