

# Früchtebrot - supereinfach

für Vollkornmehl geeignet



200 g Weizenvollkornmehl

2 TL gestr. Backpulver

4 Ei(er)

2 TL Zimt

150 g Honig

150 g Haselnüsse, gehackte

150 g Dattel(n), getrocknete ohne Stein

150 g Feige(n), getrocknete

150 g Rosinen

125 g Zitronat

1 EL Rumaroma

Eier schaumig rühren und Rumaroma und den Honig hinzugeben. Weizenvollkornmehl mit Backpulver und Zimt vermischen und unter die Eiermasse rühren. Datteln und Feigen nicht zu klein schneiden. Zitronat sehr fein schneiden!

Gehackte Haselnüsse, Datteln, Feigen, Rosinen und Zitronat unter den Teig rühren. Gut durchrühren, damit sich alle Zutaten vermischen können.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Bei 160 °C ca. 1 Std. backen.

Das gebackene Früchtebrot aus der Form nehmen, auskühlen lassen und für zwei bis drei Tage in Alufolie wickeln.