

FRÜCHTEBROT



0.5	kg	Feigen
0.5	kg	Rosinen
300	g	Haselnüsse
0.125	l	Rum
2	EL	Kakao
2	EL	Zimt
2	EL	Nelken
1.5	EL	Piment
200	g	Zucker
0.5	kg	Äpfel
1	kg	Mehl
2	Pk	Backpulver
1	TL	Salz

- 1** Für das Früchtebrot zuerst die Feigen in Streifen schneiden. Die Haselnüsse und die Nelken zerstückeln. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.
- 2** Die Masse ca. 2 Stunden rasten lassen. Aus der Masse lassen sich ca. 3-4 Wecken formen. Das Backrohr auf 200 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen und anschließend die 4 Wecken ca. 1-1,5 Stunden im Backrohr backen.