

Früchtebrot mit Piment



5	grüne Kardamonekapseln
1 TL	Pimentkörner
200 g	getrocknete Feigen
100 g	getrocknete Pflaumen
100 g	Walnusskerne
125 g	brauner Rohrzucker
150 ml	Weinbrand
175 g	Mehl
75 g	Buchweizenmehl
0.5 Packung	Backpulver (2 TL)
1 Prise	Salz
2	Eier (Größe M)
100 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
	Fett

Kardamon schälen. Piment- und Kardamonekapseln im Mörser fein zerstoßen.

Feigen, Pflaumen und Walnüsse etwas kleiner schneiden.

Feigen, Pflaumen, Nüsse, Gewürze und braunen Zucker mischen. 150 ml heißes Wasser und Weinbrand darübergießen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

Mehl, Buchweizenmehl, Backpulver und Salz mischen. Eier verquirlen. Marinierte Früchte in der Flüssigkeit, Mehlmischung und Eier in einer großen Schüssel mit einem Kochlöffel gut durchmischen.

Teig in eine gefettete Kastenform (20 cm Länge) geben, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen.

Herausnehmen, 5 Minuten abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Kuchen auskühlen lassen. Zucker und Zitronensaft verrühren. Guss auf dem Kuchen verteilen und mit frische Feigen verzieren