

Saftiges Früchtebrot



Zutaten	750 g gehobelte Äpfel
Für den Teig:	150 g Feigen
	150 g Rosinen
	150 g Cranberries
	150 g Datteln
	150 g Aprikosen
	250 g brauner Zucker
	150 g Nüsse
	2 TL Lebkuchengewürz
	1 Prise Salz
	1/2 EL Kakaopulver
	60 ml Rum
	400 g Mehl
	1 Päckchen Backpulver

1. Für den Teig die Äpfel schälen und hobeln, die Nüsse rösten und hacken und das Trockenobst ebenfalls hacken
2. Alle Zutaten (außer Mehl und Backpulver!) in eine Schüssel geben und mit Lebkuchengewürz, Salz und Kakaopulver vermengen
3. Den Rum dazu geben, alles gut vermengen und die Masse abgedeckt über Nacht ziehen lassen
4. Den Ofen auf 180° Ober-/ Unterhitze vorheizen und eine Kastenform einfetten und mit Mehl bestäuben
5. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der durchgezogenen Masse verrühren
6. Die Masse in die Kastenform geben (und bei 180° Ober-/ Unterhitze für ca. 70 - 80 Minuten backen **Tipp:** Falls nicht der ganze Teig in eine Form passt aus dem Rest einfach einen runden Brotlaib formen)
7. Das Früchtebrot etwas in der Form abkühlen lassen und dann stürzen
8. Das Früchtebrot schmeckt am besten, wenn es in Frischhaltefolie eingewickelt wird sobald es abgekühlt ist und einen Tag ziehen kann