

Saftiges Früchtebrot



Zutaten

750 g gehobelte Äpfel

150 g Feigen

Für den Teig:

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