

Süße Früchtebrote



75 g	Rosinen
400 g	getrocknete Früchte (z. B. je 75 g Aprikosen, Pflaumen und Birnen, 50 g Apfelringe, 50 g Datteln und 75 g Feigen oder 400 g Fruchtemix)
25 g	Orangeat und Zitronat
150 ml	Orangensaft
	Fett und Mehl
100 g	Walnusskerne
50 g	Haselnusskerne
450 g	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln (mit Haut)
2 gestrichene(r) TL	Backpulver
1 TL	Zimt
1	geh. TL Lebkuchengewürz
225 g	weiche Butter
6	Eier (Gr. M)
200 g	Zucker
175 g	Puderzucker
	Salz
100 ml	+ 100 ml Rum

Rosinen waschen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Übrige getrocknete Früchte in kleine Stücke schneiden und mit den Rosinen mischen. Orangeat, Zitronat und Orangensaft unter die Früchte mischen.

Alles zugedeckt ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Eine Kastenform (à ca. 25 cm lang; ca. 1 1/2 l Inhalt) fetten, mit Mehl ausstäuben. Nüsse grob hacken. Eingeweichte Früchte abtropfen lassen. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Zimt und Lebkuchengewürz mischen.

Butter, Eier, Zucker, Puderzucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Mehlmischung portionsweise kurz unter den Teig rühren, dann Nüsse und eingeweichte Früchte unterheben.

Hälfte Teig in der Form verteilen (Rest Teig zugedeckt kühl stellen) und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 125 °C/Gas: Stufe 1) ca. 1 1/2 Stunden backen. In der Form ca. 15 Minuten abkühlen, dann stürzen und ganz auskühlen lassen.

Aus dem übrigen Teig auf gleiche Weise ein zweites Früchtebrot backen.

Zwei Geschirrtücher (à ca. 47 x 58 cm) mit je 100 ml Rum tränken. Jedes Früchtebrot erst in ein getränktes Geschirrtuch und dann fest in Frischhaltefolie wickeln. 1 bis 2 Tage an einem kühlen, trockenen Ort durchziehen lassen.