

Tropisches Früchtebrot



200 g	getrocknete Ananas
75 g	getrocknete Papayastückchen
50 g	getrocknete Mango
150 g	getrocknete Bananenchips
	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
	geriebene Muskatnuss
1 Prise	Zimt
100 g	Kokosraspel
4-5 EL	weißer Rum
3-4 EL	Zitronensaft
2	Eier (Größe M)
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillin-Zucker
125 g	Mehl
0.5 Päckchen	Backpulver
2 EL	Öl
200 g	Puderzucker
	getrocknete oder kandierte tropische Früchte

Ananas, Papaya und Mango grob hacken. In eine Schüssel geben, Bananenchips hineinbröseln, Zitronenschale, Muskatnuss, Zimt und Kokos zufügen. Gut mischen. Mit je 2 Esslöffel Rum und Zitronensaft beträufeln. Ca. 1 Stunde ziehen lassen. Eier, Zucker, Salz, 2 Esslöffel Wasser und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes dickcremig weiß aufschlagen (bis sich der Zucker zu lösen beginnt, dauert 12-15 Minuten). Mehl und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und unterrühren. Öl nach und nach zufügen und unterrühren. Frucht-Kokosmischung portionsweise unterheben. Eine Kastenkuchenform (20 cm Länge) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 1/4 Stunden backen. Eventuell das Früchtebrot nach der Hälfte der Backzeit zudecken. Anschließend aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen. Aus der Form stürzen und Backpapier abziehen. Für den Guss Puderzucker in eine Schüssel sieben. 1-2 Esslöffel Zitronensaft und 2-3 Esslöffel Rum zufügen und gut verrühren. Guss gleichmäßig über das Früchtebrot verteilen und mit getrockneten oder kandierten tropischen Früchten (z. B. Bananen, Melone, Papaya, Ananas usw.) verzieren