

Dörrfrüchte-Brot



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

BACKEN: ca. 55 Minuten

Für 12 Stück

Für eine Cakeform von ca. 24 cm oder
zwei kleine Formen von ca. 12 cm
Backpapier für die Form, Ränder gefettet

3 Eier
125 g Rohrzucker
1 Prise Salz
200 g Mehl
1 TL Backpulver
600 g gemischte Dörrfrüchte, z.B. Feigen,
Datteln, Cranberries, Pflaumen, Apfel, fein
geschnitten
150 g gemischte Nüsse, z.B. Haselnüsse,
Baumnüsse, grob gehackt

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Eier, Zucker und Salz rühren bis die Masse hell ist.
Mehl mit Backpulver mischen. Dörrfrüchte und Nüsse
daruntermischen, in die vorbereitete Form füllen.

BACKEN In der unteren Hälfte des auf 180° C
vorgeheizten Ofens ca. 55 Min. backen. Leicht
Auskühlen und aus der Form lösen.

Tipp Ca. 1 Woche haltbar.