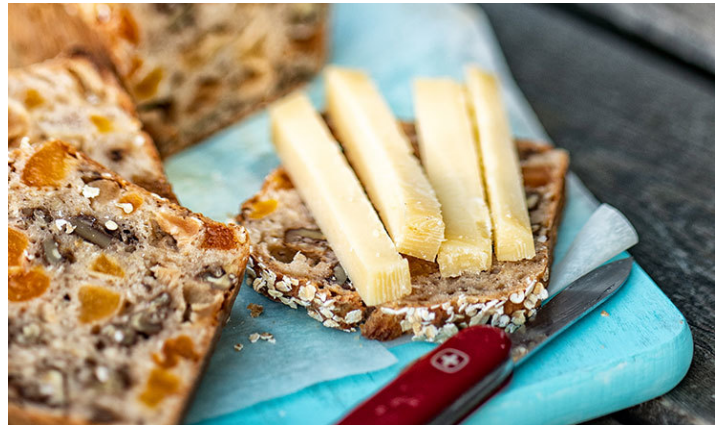


Power-Brot



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 70 Minuten

FÜR 12 Stück

Für eine Cakeform von ca. 28 cm Länge
Backpapier für die Form

400 g Bauernmehl
80 g feine Haferflocken
1 P. Backpulver
75 g Rohrzucker
100 g Baumnüsse, grob gehackt, geröstet,
ausgekühlt
200 g Dörraprikosen, in kleinen Stücken
100 g Dörräpfel und -birnen, in kleinen
Stücken
1 TL Zimtpulver
180 g Jogurt nature
4 dl Milch
Wenig feine Haferflocken zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG Bauernmehl und alle Zutaten bis und mit Zimt in einer grossen Schüssel mischen. Jogurt und Milch begeben, mit einer Kelle mischen. Masse in die vorbereitete Form verteilen, mit Haferflocken bestreuen.

BACKEN In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 65–70 Minuten backen. Herausnehmen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

www.lemenu.ch