

Weihnachtliches Früchtebrot



Zutaten für 1 Brot

Zutaten:

- 2 Eier (Gr. M)
- 75 g Butter
- 80 g Honig
- 6 EL Hafermilch od. Kuhmilch
- 200 g Weizenmehl
- 1 EL Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 80 g gehackte Haselnüsse
- 80 g getrocknete Datteln
- 120 g getrocknete Aprikosen od. Feigen
- 80 g Rosinen

Zubereitungszeit: 25 Minuten + 50 - 60 Minuten backen

Arbeitsgeräte:

- 1 Rührschüssel
- 1 weitere Schüssel
- 2 Esslöffel
- 1 Teelöffel
- Handmixer
- Brettchen + scharfes Messer
- Kastenform
- Teigschaber

Variante: Statt der Haselnüsse können Walnüsse verwendet werden und das Weizenmehl kann durch Weizenvollkornmehl ersetzt werden.

Zubereitung:

- 1** Eier mit Butter, Honig und Hafermilch schaumig rühren. Kastenform mit etwas Butter einfetten oder eine Silikon-Kastenform mit kaltem Wasser ausschwenken, nicht abtrocknen. Ofen auf 160 °C (Umluft: 140 °C) vorheizen.
- 2** Weizenmehl mit Kakaopulver, Backpulver, Zimt und Lebkuchengewürz vermischen. Mehlmischung zur Buttermischung geben und alles gut mit dem Handmixer verrühren.
- 3** Datteln und Aprikosen oder Feigen klein hacken und gemeinsam mit den gehackten Nüssen unter den Teig heben. Teig in die Kastenform füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 50-60 Minuten backen. Das Früchtebrot vollständig auskühlen lassen und anschließend aus der Form stürzen.

www.vernetzungsstelle-sachsen.de

www.slfg.de