



ⓘ Ei, Gluten, Milcherzeugnisse,
Schalenfrüchte
🕒 1-1 ½ Stunden
inkl. Backzeit

Weihnachtliches Früchtebrot

Zutaten für 1 Brot

- 2 Eier (Gr. M)
- 75 g Butter
- 80 g Honig
- 6 EL Milch
- 200 g Weizenmehl Type 405
- 1 EL Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 80 g getrocknete Datteln
- 120 g getrocknete Aprikosen
- 80 g Rosinen
- 80 g gehackte Haselnüsse



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Sachsen

- 
- 1 Eier mit Butter, Honig und Milch schaumig rühren. Kastenform mit etwas Butter einfetten oder eine Silikon-Kastenform mit kaltem Wasser ausschwenken, nicht abtrocknen. Backofen 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 klein hacken und gemeinsam mit den Rosinen und gehackten Nüssen unter den Teig heben.
 - 4 Teig in die Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 50-60 Minuten backen. Das Früchtebrot vollständig auskühlen lassen und anschließend aus der Form stürzen.

- ① Verwenden Sie geröstete Nüsse, dann erhält das Früchtebrot eine leichte Karamellnote.
- ↻ Statt der Haselnüsse können auch andere Nüsse wie z. B. Walnüsse verwendet werden.



vernetzungsstelle-sachsen.de

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES
UND GESELLSCHAFTLICHEN
ZUSAMMENHALT

