

## Rezept

# Früchtebrot von meiner Mama

Ein Rezept von Früchtebrot von meiner Mama, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>je 100 g</b> getrocknete Soft-Aprikosen und -Pflaumen	<b>je 150 g</b> getrocknete Soft-Datteln und -Feigen
<b>100 ml</b> Himbeergeist	<b>75 g</b> Haselnusskerne
<b>50 g</b> ungeschälte Mandeln	<b>3</b> Eier
<b>150 g</b> Zucker	<b>2 EL</b> Zitronensaft
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone	<b>125 g</b> Mehl
<b>1 geh. TL</b> Lebkuchengewürz	<b>1 TL</b> Backpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform (ca. 25 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Am Vortag die Trockenfrüchte in kleine Würfel schneiden, in einer Schüssel mit dem Himbeergeist mischen und über Nacht ziehen lassen.

---

2. Am nächsten Tag den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Die Haselnüsse und die Mandeln grob hacken. Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Zitronensaft und -schale unterrühren.

---

3. Danach das Mehl mit dem Backpulver und dem Lebkuchengewürz sieben und nach und nach unter die Eier-Zucker-Masse rühren, bis ein kompakter Teig entstanden ist.

---

4. Zuletzt die eingeweichten Trockenfrüchte und die Nüsse unterheben und die Masse in die Form füllen. Das Früchtebrot im Ofen ca. 1 Std. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann stürzen oder aus der Form nehmen.