

Rezept

Früchtewürfel

Ein Rezept von Früchtewürfel, am 08.02.2025

Zutaten

| | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 3 Eier | 125 g Zucker |
| 125 g Mandelstifte | 125 g gehackte Haselnüsse |
| 125 g gewürfeltes Orangeat | 125 g gewürfelte getrocknete Feigen |
| 125 g Korinthen | 125 g kleingeschnittene Datteln |
| 125 g Mehl | 1/2 TL Backpulver |
| 1/2 TL Zimt | 200 g Zartbitterkuvertüre |
| Fett für das Blech | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 60 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Backblech einfetten. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Nacheinander Mandelstifte, Haselnüsse, Orangeat, Feigen, Korinthen, Datteln, Mehl, Backpulver und Zimt untermischen. Teig 2 cm dick auf das Blech streichen und im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen. Abkühlen lassen.
2. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und den Kuchen damit bestreichen. Trocknen lassen, in 3 × 3 cm große Würfel schneiden.