

Rezept

Früchtebrot von meiner Mama

Ein Rezept von Früchtebrot von meiner Mama, am 28.06.2026

Zutaten

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