

Rezept

Früchtewürfel

Ein Rezept von Früchtewürfel, am 28.06.2026

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.