

## Rezept

# Winterliches Früchtebrot

Ein Rezept von Winterliches Früchtebrot, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Mandeln	je 100 g getrocknete Feigen, Aprikosen, Datteln
<b>150 g</b> Rosinen	<b>100 g</b> Orangeat
<b>250 g</b> Mehl	<b>125 g</b> weiche Butter
<b>125 g</b> brauner Zucker	<b>4</b> Eier
<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Orangenschale	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>3 TL</b> Backpulver	<b>3 EL</b> Milch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. 16 Mandeln für die Verzierung beiseite stellen. Die übrigen ebenso wie Feigen, Aprikosen und Datteln hacken. Mit Rosinen, Orangeat und 2 EL Mehl in einer Schüssel mischen. Die Form mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180° vorheizen.
2. Butter und Zucker schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren, Orangenschale und Zimt untermischen. Restliches Mehl und Backpulver mischen, dazusieben. Die Milch dazugeben und alles kurz unterrühren.
3. Die Früchte-Mandel-Mischung unterrühren. Teig in die Form füllen, glatt streichen. Beiseite gestellte Mandeln dekorativ auf der Oberfläche verteilen.
4. Den Teig im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 1 Std. 15 Min. backen. Zwischendurch mit Backpapier abdecken. Fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10 Min. abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen.