

aromatisches Fruchtebrot

Das brauchst Du für ein Backblech:

175g Mehl	175g Feigen (in dünnen Streifen)
125g Zucker	250g Rosinen
90g Mandeln (gespalten, ungeschält)	175g Zitronat
175g Haselnüsse (geviertelt, mit Schale)	4-5 Eier
	1/2 Backpulve

1. Schritt

Zucker und Eier schaumig schlagen bis sie eine cremartige Beschaffenheit angenommen haben

Schritt 2

Mandeln, Haselnüsse, Feigen, Zitronat und Rosinen hinzu zugeben.

Schritt 3

Mehl und Backpulver vermischen und zu der Masse geben.
Die Mischung wird so lange gerührt, bis ein Teig entsteht.

Schritt 4

Nun den Teig gleichmäßig auf ein Kuchenblech streichen und bei 190° ca 15 min backen.

Das flache Brot nach dem Erkalten in Scheiben oder Plätzchen schneiden.

Dauer: Etwa 45 min.

Noch mehr leckere Rezepte
findest Du auf:

www.CookieLab.de

