



Winterliches Früchtebrot

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

1 Portion

3	Eier	225 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker	1/2 TL	Zimt
2 cl	Rum	125 g	Feigen
250 g	Rosinen	125 g	Haselnüsse
225 g	Mandeln	1 TL	Backpulver
2 EL	Speisestärke	125 g	Mehl
1 Hdv.	Mandeln zum Verzieren		

Zubereitung

Zubereitung für 1 Kastenform

1. 125g der Mandeln und 125g Haselnüsse mit Früchten zerkleinern und in eine kleine Schale geben.
2. In einer großen Schale Eier, 125g Zucker, Vanillezucker, Zimt und Rum schaumig schlagen.
3. Nun die zerkleinerten Nüsse und Früchte unter die Eiermasse heben. Das Mehl mit Backpulver und Stärke absieben.
4. Eine Kastenform einfetten und die Masse eingießen. Das Brot für 80-90 Minuten bei 150°C in den Ofen schieben.
5. Die restlichen 100g Zucker in einer Pfanne karamelisieren. Die 100g Mandeln hinzu geben und mit dem Zucker vermengen.
6. Im Anschluss auf dem fertigen Früchtebrot verteilen.