Früchtebrot

Zutaten für eine Cakeform von 28 cm Länge

120 g Haselnüsse *
120 g Zucker *
60 g Mandeln *
120 g Mehl
100 g Datteln getr.
1 Zitrone Saft
50 g Feigen getr.
Rum (1 Schuss nach Belieben)
100 g Mango getr. *
1 Teelöffel Zimt *
50 g Aprikosen getr.
1 Teelöffel Ingwerpulver *
100 g Rosinen
1 Teelöffel Backpulver

3 Eier
1 Prise Salz

* im claro Weltladen Wohlen erhältlich

Vorbereiten

- getrocknete Mangos mit einer Schere in kleine Stücke schneiden und ca. 30 Min. in warmen Wasser einweichen.
- Mangos danach gut abtropfen und Einweichwasser beiseitestellen.
- Getrocknete Datteln, Aprikosen und Feigen in kleine Stücke schneiden.
- Haselnüsse und Mandeln mischen

Zubereiten

- Eier und Zucker in einer Schüssel verrühren.
- Die Mangos, die restlichen Trockenfrüchte sowie die Mandel-Haselnussmischung beifügen.
- Die restl. Zutaten beigeben und alles gut vermischen.
- Je nach gewünschter Feuchte des Brotes, ein wenig Einweichwasser der Mischung beigegen.

Backen

- Teig in eine eingefettete Cakeform geben und im Backofen bei 160°C ca. 50 Min. backen.
- Nach dem Backen in der Form auskühlen lassen.