

Früchtebrot

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

7-8 Äpfel (750g)
3/4 Pk (150g) Rosinen
150g getrocknete Feigen
1/2 Pk (250g) Zucker
1/2 Pk Lebkuchengewürz
1 geh. EL Kakao
1 TL Zimt
2/3 T (100g) ganze Haselnüsse
2 TL Natron
1/2 Pk (500g) Mehl
etwas Margarine zum Einfetten der Backform

- Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in eine Schüssel raspeln.
- Die Feigen in kleine Würfel schneiden und zu den Apfelraspeln geben.
- Rosinen, Zucker, Lebkuchengewürz, Zimt und Kakao zugeben, alles gut vermischen.
- Über Nacht in der zugedeckten Schüssel im Kühlschrank ziehen lassen.
- Am nächsten Morgen Mehl und Natron zugeben, gut mit den Händen verkneten.
- Die Haselnüsse mit dem Teig verkneten.
- Eine große Brotbackform einfetten, den Teig hineingeben.
- Bei 180°C ca. 80 Minuten backen.



Variante: Statt der getrockneten Feigen können auch getrocknete Aprikosen verwendet werden.