

# Früchtebrot

## Zutaten für eine kleine Kastenform

- 120g Haselnüsse
- 50g Walnüsse
- 120g getr. Pflaumen
- 120g Sultaninen
- 100g getr. Aprikosen
- 100g getr. Feigen
- 50g Citronat
- 50g Orangeat
- 3 Eier
- 120g Zucker
- 120g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 30ml Rum
- 1 Prise Salz

## Zubereitung

Backofen auf 150° vorheizen. Eine kleine Kastenform einfetten.

Nüsse sowie Pflaumen, Aprikosen und Feigen klein schneiden.

Eier schaumig schlagen, dann Zucker dazu geben. Mehl, Backpulver, Zimt, Rum und Salz einrühren. Dann Trockenfrüchte und Nüsse untermischen.

Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

Brot bei 150°C ca. 90 Minuten backen, danach 20 Minuten auskühlen lassen und anschließend aus der Form lösen.

Das Brot hält sich in Alufolie 2 Wochen.