

ZUTATEN

3 Eier
3 - 5 EL b*Agavendicksaft
250 g b*Kerniger Nuss-Mix
125 g Sultaninen
125 g Aprikosen, getrocknet
125 g Feigen
125 g b*Dinkelmehl Type 1050
1/2 TL Zimt
1/2 Päckchen Backpulver

... SO GEHT'S

1. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren.
2. Das Backpulver mit dem Zimt und dem Mehl vermengen, sieben und unterheben.
3. Feigen und Aprikosen klein schneiden und mit den restlichen Zutaten verrühren.
4. Eine Kastenform ausbuttern und darin bei 150°C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen.
5. Bei Bedarf das Brot mit Folie abdecken.
6. Drei bis fünf Tage ruhen lassen, damit das nussige Früchtebrot durchziehen kann und sich der typische Geschmack verteilt.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT