

Früchtebrot

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen
Kuchen
Früchte
Österreich.
Kalt

300 g Früchte
250 g Butter
150 g Staubzucker
Zitronenschale
Vanille
5 Eier
100 g Kristallzucker
250 g Mehl

Butter und Staubzucker mit geriebener Zitronenschale und Vanille schaumig rühren, die Eidotter nach und nach schaumig einrühren. Den steifen, mit Zucker ausgeschlagenen Schnee unter den Abtrieb ziehen. Zuletzt das Mehl einheben. Bei allen Sandmassen bzw. bei ähnlichen Massen soll der Abtrieb immer halb weich sein daher vor dem Einrühren des Schnees eventuell kurz das Geschirr anwärmen! Zu fester Abtrieb und Schnee vermischt sich schlecht mit Mehl die Folge: man muß zuviel rühren! - Die Masse in eine bebutterte, mit Mehl bestaubte Kuchenform oder Tortenform zweifingerhoch einfüllen, mit Früchten belegen und 35 bis 40 Minuten backen. An Früchten kann man verwenden: reife Marillen, entkernt, halbiert, mit der Haut nach unten auflegen Kirschen, entkernt gemischte, würfelig geschnittene Kompottfrüchte geachtelte, in etwas Zitronen-Zucker-Wasser gedünstete, gutabgetropfte Äpfel halbierte Zwetschken, mit der Haut nach unten auflegen.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.543