

## Früchtebrot #10359

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Gebäck  
Pralinen

### \* Teig

- 3 Eier
- 5 tb Wasser
- 2 ts Zimt
- 1 Msp. gemahlene Nelken
- 1 Msp. Koriander
- 1 Msp. Kardamom
  
- 2 Zitronen, abgeriebene  
-- Schale von
- 1 Orange, abgeriebene Schale  
-- von
- 1 pk Vanillinzucker

200 g Mehl 2 ts Backpulver 150 g entkernte Datteln 100 g Feigen 150 g  
Rosinen 100 g Zitronatwürfel 100 g Orangeatwürfel 200 g gehackte  
Haselnußkerne 100 g gehackte Mandeln

\* Guß 250 g Puderzucker 1 Zitrone, Saft von 1/2 Orange, Saft von

\* Zum Garnieren abgezogene Mandeln kandierte Früchte

Eier mit Wasser schaumig schlagen. Gewürze, Zitronen- und Orangenschale und Vanillinzucker hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Datteln und Feigen kleinschneiden und mit Rosinen, Zitronat, Orangeat, Haselnüssen und Mandeln unter die Teigmasse kneten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech daumendick ausrollen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 175°C / 20 bis 25 Minuten. Aus Puderzucker, Zitronen- und Orangensaft einen Guß bereiten und den heißen Kuchen damit bestreichen. Mit Mandeln und Früchten garnieren und nach dem Abkühlen in Streifen schneiden.

:Notizen (\*) :

- : : Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1993
- : : Energie-Verlag GmbH, Heidelberg
- : : ISBN 3-87200-314-5