

Früchtebrot

Zutaten

300 gr getrocknete Pflaumen
200 gr getrocknete Datteln
250 gr getrocknete Aprikosen
20 gr getrocknete Bananen
50 gr getrocknete Ananas
70 gr Sultaninen
0.1 l Rum
30 gr Vollei (1 Kleines)
50 gr Mehl
etwas Salz

Zubereitung

1. Tag

Trockenfrüchte über Nacht in Rum einlegen (zur Not auch nur einige Stunden).

2. Tag

Am nächsten Morgen ausdrücken und die Hälfte der Früchte durch den Fleischwolf drehen (oder fein hacken), die andere Hälfte ganz lassen. Die Fruchtmasse mit Mehl, Ei und Salz mischen und die ganzen Früchte drunter kneten. In einer Backform in den Ofen zu Beginn 20 min bei ca. 180 Grad backen, dann Hitze auf 160 Grad reduzieren und mit Alufolie abdecken, damit es oben nicht zu stark bräunt. Weitere 20-30 min backen, dann in der Backform auskühlen lassen.

PS: Das Brot kann man sehr gut einfrieren.