Früchtebrot von Maribu

Mengen für 10 Personen
Cranberries fehlen

3.0 Stück Eier	
125 g Rohrzucker	
1.0 Prise Salz	
1.0 Stück Vanilleschote	ausgeriebenes Mark
200 g Mehl	
* 1.5 g Backpulver	
1.0 dl Rahm	
100 g Gedörrte Aprikosen	
100 g Gedörrte Feigen	
100 g Dörrpflaumen	
100 g Datteln	
150 g Mandeln	
150 g Cashewnüsse	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Eier, Zucker, Salz und Vanille rühren, bis die Masse hell ist. Mehl mit dem Backpulver mischen, mit dem Rahm darunterrühren. Dörrfrüchte und Nüsse daruntermischen, in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen.
In der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 55-65 Minuten backen. Ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben, in dünne Scheiben schneiden.