

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 Gedörnte Aprikosen	
100 g Gedörnte Feigen	
100 g Dörripflaumen	
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 darunterühren. Dörfrüchte 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.