

Einfache Küche für den Mann

Rezeptidee
Ausprobiert und notiert

Astrid
Hansjörg Brunner



Appenzeller Früchtebrot

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten, im Ofen 50 bis 60 Minuten

Zutaten

zu tun

80 g	Rohrzucker	
500 g	Ruchmehl	
1 P	Backpulver	
1 Prise	Salz	
1 EL	Birnenbrotgewürz (coop)	
200 g	gedörnte Aprikosen	grob geschnitten
200 g	gedörnte Feigen	grob geschnitten
200 g	Hasel- oder Baumnüsse	ganz oder grob gehackt
200 g	Sultaninen	
5 dl	Milch	

Zubereitung

- Ofen mittels Umluft auf 180 Grad vorheizen
- Grosse Cakeform (etwa 32 x 10 cm) mit Backtrennpapier auskleiden oder einfetten
- Rohrzucker, Ruchmehl, Backpulver, Salz und Birnenbrotgewürz gut mischen
- Aprikosen, Feigen, Sultaninen, Nüssen und Milch dazugeben und alles gut umrühren
- Den Teig in die vorbereitete Cakeform geben und in der Ofenmitte 50 bis 60 Minuten backen