



Früchtebrot

Zutaten

125g getrocknete Feigen

125g getrocknete Datteln

(wenn sie zu hart sind min. 12 Stunden in Wasser einweichen und danach gut abtropfen lassen oder einfach die Soft Varianten nehmen)

125g Paranusskerne

125g ungesalzene Pistazienkerne

1 Vanilleschote

500g Weizenmehl Typ 550 bzw. Halbweissmehl

1 Päckchen Backpulver

25g Lebkuchengewürz

200g Zucker

5g Salz

400ml Milch

ausserdem: 2 Kastenformen ca. 30cm lang

Zubereitung

den Backofen auf 180°C vorheizen

eingeweichte Feigen vierteln und Datteln halbieren und den Kern entfernen

Paranüsse und Pistazien klein hacken, Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen

die Backformen fetten

Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz, Vanillemark, Zucker und Salz in einer grossen Rührschüssel miteinander vermischen

Die Milch hinzugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine 3Minuten auflangsamere Stufe und 5Minuten auf schneller Stufe verkneten. In der letzten Minute die Feigen, Datteln, Paranüsse und Pistazien vorsichtig unterkneten

Teig auf die beiden Formen verteilen und im Ofen (in der Mitte) ca. 30 Minuten backen