

# Früchtebrot



## ZUTATEN FÜR EINE KASTENFORM:

200 g Mehl, 120 g Haferflocken,  
100 g Walnuskerne,  
100 g Sultaninen,  
100 g getrocknete Aprikosen,  
100 g getrocknete Cranberrys,  
100 g getrocknete Feigen,  
100 g Honig, 80 g Pistazien,  
50 g Haselnüsse, 50 g Mandeln,  
250 ml Milch, 50 ml Rum,  
2 Eier, ½ Päckchen Backpulver,  
1 EL Zimt, ½ TL Salz,  
1 Messerspitze gem. Nelken

### Für die Form:

Butter, Haferflocken

## ZUBEREITUNG:

1. Das getrocknete Obst und die Nüsse grob hacken und alles vermischen.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen.
3. Anschließend Eier mit Honig schaumig schlagen und Mehl, Backpulver, Haferflocken, Rum, Milch und Gewürze einrühren. Zum Schluss die Mischung aus Trockenobst und Nüssen unterheben.
4. Eine Kastenform mit Butter einfetten und mit Haferflocken ausstreuen, dann die Masse hineinfüllen.
5. Das Früchtebrot im Ofen 45–50 Minuten backen und anschließend vor dem ersten Anschnitt gut abkühlen lassen (am besten über Nacht).