

Kuchen – „Wiener Früchtebrot“

Zutaten sind:

| | |
|---|---|
| ➔ | Je 50 gr. Haselnüsse / Walnüsse |
| ➔ | Je 50 gr. Feigen / Datteln (ohne Stein gewogen) |
| ➔ | Je 50 gr. Zitronat / Orangeat |
| ➔ | 4 Eier |
| ➔ | Je 1 Zitrone / Orange |
| ➔ | 50 gr. Rosinen |
| ➔ | 100 gr. Zucker |
| ➔ | Je 1 Tl. Zimt- und Nelkenpulver |
| ➔ | 200 gr. Mehl |
| ➔ | etwas Fett und Semmelbrösel für die Form |
| ➔ | 4 Eßl. Puderzucker |
| ➔ | |

Und so wird es gemacht:

Die Eier werden vorsichtig getrennt. Das Eiweiß erst mal kühl stellen und dann zu steifem Schnee schlagen. Die Hasel- und Walnüsse hacken, die Feigen, die entkernten Datteln, das Zitronat und Orangeat grob hacken. Die Orange und die Zitrone sauber abreiben, schälen, den Saft ausdrücken, das weiße der Schale auskratzen und die Schale dann klein schneiden (so klein wie möglich).

Weitere Bemerkungen: Die Angaben der Zutaten werden bei uns verdoppelt und das ergibt dann zwei Brotformen

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Früchte, Rosinen sowie die Schalen der Zitrusfrüchte, danach Zitronen- und Orangensaft sowie das Gewürzpulver unterrühren. Nun nach und nach das Mehl hinzu geben. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Nun in eine gefettete Kastenform, die vorher mit Semmelbrösel ausgestreut wurde, einfüllen. Dann geht es in den Ofen. Nach dem Backen abkühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten

Etwa 1 ½ Stunde

El.-Herd *backen*

ca. 60 Minuten bei 180° backen

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“