

Früchtebrot

Obwohl süß, nennt man das gehaltvolle Gebäck Brot und nicht Kuchen oder Cake. Es kann sowohl zu Käse und Wein als auch zu Kaffee oder Tee genossen werden.

Zutaten

Für drei Cakeformen

Ich verschenke das Früchtebrot auch gern, deshalb die grosse Menge. Zudem ist es in Folie verpackt im Kühlschrank mindestens ein Monat haltbar.

- 1.5 Kg Trockenfrüchte: Zwetschgen, Aprikosen, Feigen, Birnen, Sultaninen, Orangeat, Zitronat
- 700 g Nüsse, ganz: Mandeln, Haselnüsse, Baumnüsse (Walnüsse), Pinienkerne
- 2 dl Röteli (Bündner Likör) oder Grappa, Kirsch, Williams...
- 1 dl Noccino (Tessiner Nusslikör)
- 8 Eier
- 200 g Zucker
- 200 g Mandelmasse
- 400 g Mehl
- 2 Tüten Backpulver
- Lebkuchengewürz nach Belieben



Zubereitung

Die Trockenfrüchte grob schneiden und über Nacht in den gewählten Schnaps oder Likör einlegen. Nüsse eine Nacht im Noccino auch im Kühlschrank ziehen lassen.

Eier und Zucker schaumig schlagen. Restliche Zutaten unterziehen. Backform mit Backfolie auslegen. Teig in die Backform geben. Bei 170 Grad rund 30 Minuten backen. Der Backvorgang ist fertig, wenn bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr haften bleibt.



Blogbeitrag: <https://www.altwerden-spaeter.blog/2024/02/22/kulinarisches-engadin/>