

Honigbrot mit Kuerbis und Aprikosen

Kategorien: Backen, Kuchen, Kuerbis, Aprikose

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Getrocknete Aprikosen
250	Gramm	Honig
250	ml	Fettarme Milch
730	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Teel.	Zimt
300	Gramm	Kuebismus

JE 1 PRISE GERIEBENE

Muskatnuss
Nelken
Ingwer

Anleitung:

Die Aprikosen klein schneiden und in etwas warmem Wasser einweichen.

Den Honig und die Milch erwaermen, bis sich der Honig aufgeloest hat.

Mehl, Backpulver, Gewuerze und das Kuebismus in einer Schuessel gut vermischen. Die Aprikosenwuerfel darunter mengen und so viel Honigmilch dazugeben, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Den Teig in eine gefettete Kastenform (25 Zentimeter Laenge) geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 GradC: etwa 80 Minuten backen.

Danach die Staebchenprobe machen, um den richtigen Zeitpunkt fuers Herausnehmen des Honigbrotes nicht zu verpassen!