

Früchtekuchen - Vollwert

Kategorien: Kuchen, Vollwertküche, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Haselnüsse
75	Gramm	Aprikosen, getrocknet
75	Gramm	Pflaumen ohne Stein, getrocknet
150	Gramm	Butter
4		Eier
100	Gramm	Honig
75	Gramm	Rosinen
1		Zitrone, unbehandelt
250	Gramm	Weizen
2	Teel.	Backpulver
125	ml	Milch

Anleitung:

Haselnüsse grob hacken. Aprikosen und Pflaumen würfeln. Weiche Butter und Eigelb mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Honig nach und nach unter ständigem Weiterschlagen zugießen.

Nüsse, Aprikosen, Pflaumen, Rosinen und abgeriebene Zitronenschale zugeben. Feingemahlene Weizen, Backpulver und Milch unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Den Teig in eine gefettete weihnachtliche Form (Inhalt etwa 2 Liter; oder Kastenform Länge 30 cm) füllen. Form in den Backofen schieben, auf 175 Grad schalten und 60 - 70 Minuten backen.

Früchtekuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen