

# Wiener - Früchtebrot

Kategorien: Kuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

170	Gramm	Butter oder Margarine
1	Teel.	Abger. Zitronenschale
1	Teel.	Abger. Orangenschale
1	Pack.	Citro-back
1	Pack.	Orange-back
150	Gramm	Zucker
4		Eier
150	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
1	Teel.	Gemahlener Zimt
1/2	Teel.	Gemahlener Ingwer
1/2	Teel.	Gemahlener Kardamom
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
4 1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Muskatbluete
75	Gramm	Schokoladentroepfchen
100	Gramm	Grob gehackte Haselnusskerne

## *TEIGEINLAGEN*

---

150	Gramm	Gemischte kandierte Fruechte
125	Gramm	Rum-Rosinen
250	Gramm	Getrocknete, Gewuerfelte Feigen
125	Gramm	Getrocknete, entkernte, Kleingeschnittene Datteln
200	Gramm	Getrocknete Kleingeschnittene Aprikosen
100	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Zitronat
3	Essl.	Rum

## *FUER DIE GLASUR*

---

2	Pack.	Helle Kuchenglasur
---	-------	--------------------

## *ZUM VERZIEREN*

---

50	Gramm	Gehackte gemischte Kandierte Fruechte
----	-------	--

### Anleitung:

Teigeinlagen mit dem Rum vermischen und zugedeckt einige Stunden gut durchziehen lassen. Aus den Teigzutaten (ausser Schokolade und Nuessen) einen Rührteig herstellen. Schokoladentroepfchen und die Einlagen unterheben. Den Teig in eine gefettete, mit gehackten Haselnusskernen oder Semmelbroeseln ausgestreute grosse Kastenform (30 - 32 cm Laenge) fuellen. Auf der unteren Schiebeleiste im Backofen (E-Herd: 175 - 200 Grad, Gas: 2 - 3) 65 - 70 min backen. Glasieren und verzieren.