



FRÜCHTE- BROT

ZUTATEN

- 3 Eier
- 125 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanillestange, ausgeschabtes Mark
- 200 g selbstgemachtes Apfelmus
- 300 g Roggenmehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g Rahm
- 600 g gemischte Dörrfrüchte
- 300 g gemischte Nüsse

ZUBEREITUNG

- Eier, Zucker, Salz und Vanillemark in den Mixtopf geben und 1 Min/Stufe 4 rühren.
- Mehl, Backpulver, Rahm und Apfelmus begeben und 30 Sek/Stufe 3 mischen.
- Dörrfrüchte und Nüsse dazugeben und 30 Sek/Stufe 2 daruntermischen. Mit dem Spatel mithelfen.
- Masse in eine Cakeform geben und bei 180° in der unteren Hälfte 65 Minuten lang backen.

Genussmix.ch