

Mutters Früchtebrot:

- *Je 250 g weiche Pflaumen, Feigen, waschen und abtropfen*
- *150 g entkernte Datteln, alles fein nudelig schneiden mischen mit*
- *Je 100 g Orangeat, Haselnüssen, Walnüssen,*
- *100 g Rosinen, gewaschen, abgetropft*
- *70 g Pflaumenmus (Rübenkraut könnte auch gehen, dann weniger Zucker, aber auch andere feste Marmeladenleiche)*
- *50 ml 80% Strohrum (diese Zutat sollte nicht durch etwas Anderes ersetzt werden!)*
- *1 Kaffeelöffel Zimt*
- *1 Vanillezucker*
- *Saft und Schale einer Zitrone*
- *250 g Puderzucker*
- *In einem Porzellan oder Glasgefäß gut mischen, über Nacht in einem kühlen Raum ziehen lassen.*
- *Am nächsten Tag 250 g Mehl einarbeiten, mit feuchten Händen zwei Laibe formen, die Oberfläche mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel glattstreichen. Auf Backpapier ca 35 Minuten bei 180 Grad Umluft backen. Die ersten Rosinen sind dann schon verbrannt, insgesamt sollte das Brot aber nicht verbrannt sein.*
- *Auf einem Rost auskühlen lassen. Wenn es ganz kalt ist in Alufolie einpacken und etwa 10 Tage in einem kühlen Raum durchziehen lassen. Danach lass es dir schmecken!*