

## Früchtebrot

70 g Softdatteln

60 g getr. Feigen

60 g getr. Softaprikosen

60 g Rosinen in 2 Eßl. Rum ziehen lassen, Rest Rum dazu.

50 g gehackte Nüsse

60 g getr. Kirschen

50 g Orangeat

60 g Trockenobst, (davon 2 getr. Backpflaumen)

2 Eßl. Amaretto, 1 Eßl. Marmelade

Alles zusammen kleinschneiden, mischen u. über Nacht ziehen lassen.

### Teig:

125 g weiche Butter

100 g Zucker, (1/2 braun u. weiß)

60 ml. dunkler Sirup

2 Eier Gr. m

175 g gesiebtes Mehl

½ Tl. Backpulver

¼ Tl. Natron oder Pottasche

2 Prisen Salz

¾ Tl. Zimt

¼ Tl. ger. Muskatnuß

¼ Tl. gem. Nelken

Alles zu einem Rührteig verarbeiten u. anschließend die Trockenfrüchte mit einem Kochlöffel unterziehen.

**175 g Ober-u. Unterhitze vorheizen**

**30 cm Kastenform** mit Backpapier komplett auskleiden.

**Backzeit:** gesamt 75 Min, nach 35 Min. mit Backpapier abdecken.

Ausgekühlt in Backpapier einschlagen, dann Alufolie einwickeln, 1 Woche kühl ruhen lassen.