

Weihnachtsbacken Rezepte

Hutzelbrot

Gattung: Backen, Cake/Cookie/Bread, Weihnachten

250 g	Dörrobst (Äpfel, Feigen, Pflaumen, Aprikosen gemischt)	25 g	gehackte Mandeln
4 Essl.	Rum	25 g	gewürfeltes Zitronat
2	Eier =	50 g	Rosinen
125 g	feinster Zucker	1 Teel.	Zimt
25 g	gehackte Haselnüsse	125 g	Mehl
		1/2	Becher Backpulver

Source: Köln Zucker - Backen Zur Weihnachtszeit

Das Dörrobst in kleine Würfel schneiden, mit Rum vermischen und durchziehen lassen (am besten über Nacht). Eier mit Zucker schaumig rühren. Alle Zutaten sowie das Dörrobst zu der Schaummasse geben, zuletzt das mit Backpulver vermischte Mehl. Den Teig in eine gut gefettete Kastenform geben.

Backen: 55 - 60 Minuten; E - Herd: 160 - 175 / HI - Herd 160 - 170

Tipp: Wenn das Brot aus der Form kommt noch mit einem guten Schluck irischen Whiskey übergießen und mind. einen Monat durchziehen lassen.