Nah&Frisch



Anni D. User

Kletzenbrot für Berufstätige

Griaß di Rezepte | Kuchen | Österreichisch | Weihnachten | Whiskey

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Das Backrohr auf 200 °C vorheizen. Früchte klein schneiden. Dann alle Zutaten gemeinsam in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Eine längliche Backform mit Backpapier auskleiden, die Masse einfüllen. Im Backrohr circa eine Stunde backen.

Zutaten

- 10 dag Zucker
- 25 dag griffiges Mehl
- 1 TL Zimt
- ½ Pkg. Backpulver
- ½ Pkg. Vanillezucker
- ½ Pkg. Aranzini
- ½ Pkg. Zitronat
- 10 dag gemischte Nüsse, gehackt
- 25 dag getrocknete Zwetschken
- 10 dag Rosinen
- 10 dag Datteln
- 10 dag Feigen
- ¼ l Wasser