



## **WEIHNACHTLICHES FRÜCHTEBROT**

Adventrezept von Katrin Stutz von heimisch & fair aus dem Bergsteigerdorf Ramsau



Frisch gebackenes Früchtebrot aus regionalen Produkten

„Für das Früchtebrot verwende ich gute regionale Zutaten, wie das Mehl und die Äpfel. Es geht super einfach und ist ideal für die Adventszeit.“

### **Zutaten für das weihnachtliche Früchtebrot aus dem Bergsteigerdorf Ramsau bei Berchtesgaden für eine Kastenkuchenform:**

- 500g Äpfel
- 180g Zucker
- 140g Rosinen
- 100g Mandeln
- 300g Mehl
- 50g Speisestärke
- 1EL Kakao
- 1 EL Rum
- 1 TL gemahlener Zimt
- ½ TL gemahlene Nelken
- 50 ml Milch



### **Zubereitung:**

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel mit dem Zucker mischen und ca. 4 Stunden stehen lassen. Dann die Rosinen und Mandeln dazu geben. Mehl, Speisestärke und Kakao mischen und unter die Masse rühren. Rum, Zimt und Nelken untermischen und Milch dazu geben, wenn der Teig zu fest ist. Den Teig in eine gefettete Kastenkuchenform geben und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Das Fruchtbrot in der Kuchenform abkühlen lassen.

„Es duftet herrlich. Mit herzlichen Grüßen aus dem Gästehaus Hinterponholz wünsche ich Euch eine wunderschöne Adventszeit und viel Spaß beim Backen. Wer keine Zeit für Rezeptausprobieren hat, versucht, am heimisch & fair-Stand auf einem der Wochen- und Bauernmärkte eins zu ergattern.“

Eure Katrin Stutz vom Gästehaus Hinterponholz und von heimisch & fair