

# Früchtebrot mit Cranberries

## Zutaten für 1 Brot

340g	Trockenfrüchte (Zwetschgen, Birnen und Aprikosen)
200g	Cranberries, getrocknet und gesüßt
150g	Rosinen
100g	Haselnüsse, ganz oder grob gehackt
100g	Mandeln, ganz oder grob gehackt
120ml	Wasser
3	Eier
60g	Zucker
½ EL	Zimt
1 Prise	Nelken
2 Tr.	Rumaroma
120g	Mehl
1,5 TL	Backpulver

## **Zubereitung**

1. Am Vortag das Trockenobst in feine Streifen schneiden, mit den Rosinen, Cranberries, Mandeln und Haselnüssen mischen. Das Wasser mit dem Trockenobst vermengen, abdecken und kühl stellen, über Nacht ziehen lassen.
2. Eier, Zucker und Gewürze schaumig rühren, Mehl und Backpulver zufügen und weiter rühren. Mit dem Trockenobst vermischen.
3. In einer mit Backpapier ausgelegten Kastenform bei 175°C ca. 1 ¼ Stunden backen.
4. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen, Frischhaltefolie wickeln und einige Tage ziehen lassen.

**Guten Appetit!**