

Früchtekuchen

1 Kastenform von 30 cm Länge

Zutaten:

300 g getrocknete Feigen
200 g getrocknete Aprikosen
100 g Backobst
150 g Walnüsse
5 Eier
125 g Butter
200 g Weizen-Vollkornmehl
1 TL Backpulver
1 EL Zimt

Zubereitung:

Feigen, Aprikosen und Backobst grob würfeln. Walnüsse hacken. Eier trennen und Eiweiße sehr steif schlagen. Butter schaumig rühren. Nach und nach Eigelbe, Vollkornmehl und Zimt unterheben. Früchte und Nüsse in den Teig einarbeiten. Er ist erst etwas krümmelig. Eiweiß sehr vorsichtig unterheben.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben, glatt streichen und im Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C; Gas: Stufe 2) für etwa 60 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen.

Den Kuchen aus der Form nehmen und erkalten lassen.