

Früchtebrot im Tontopf – ein süßes Mitbringsel oder zum selber essen

Zutaten für 8 Blumentöpfe aus Ton Ø 8-10 cm:

500 g Äpfel

500 g gemischtes Trockenobst

6 EL Rum

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

8 Eier

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

600 g Mehl

2 Päckchen Backpulver

250 g Puderzucker

Zitronensaft

8 Blumentöpfe aus Ton

Durchmesser: 8-10 cm

Zubereitung:

Äpfel und Trockenobst in kleine Würfel schneiden (vom Trockenobst etwas zurück behalten), Rosinen hinzufügen und alles mit Rum beträufeln und gut durchziehen lassen

Tontöpfe wässern mind. 10 min.

Margarine mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eier und Zitronenabrieb unterrühren. Anschließend das Mehl mit Backpulver und den eingeweichten Früchten unterheben.

Blumentöpfe abtrocknen, einfetten und mit Paniermehl ausstreuen, mit Teig füllen und auf die untere Etage des kalten Backofens setzen und bei 175 °C ca. 60 - 70 Min. backen.

Anschließend das Früchtebrot mit Guss überziehen und das zurückbehaltene Trockenobst sofort auf den Guss legen.

Frohe Weihnachten!